



## **Möjligheter och hinder i inspektörers yrkesroll** *- med speciellt fokus på livsmedelsinspektion*

**Katarina Horn af Rantzien, Stefan Pinzke och Peter Lundqvist**

Sveriges lantbruksuniversitet  
Fakulteten för landskapsarkitektur, trädgårds- och växtproduktionsvetenskap

**Rapport 2018:5**  
ISBN 978-91-576-8954-2  
Alnarp 2018





## **Möjligheter och hinder i inspektörers yrkesroll** *- med speciellt fokus på livsmedelsinspektion*

**Katarina Horn af Rantzien, Stefan Pinzke och Peter Lundqvist**

Sveriges lantbruksuniversitet  
Fakulteten för landskapsarkitektur, trädgårds- och växtproduktionsvetenskap

**Rapport 2018:5**  
ISBN 978-91-576-8954-2  
Alnarp 2018

Omslagsbild: Livsmedelsinspektör på kontrollbesök hos livsmedelsföretag. Foto: Malmö stad

## Förord

Rapporten innehåller resultat från data insamlad genom en webbaserad enkät, intervjuer och fokusgrupper inom projektet ”Möjligheter och hinder i inspektörernas yrkesroll med speciellt fokus på livsmedelsinspektion”.

De olika delstudierna har planerats och genomförts av doktorand Katarina Horn af Rantzien. Handledare under projektet har varit docent Stefan Pinzke och forskare Christina Lunner Kolstrup verksamma vid Institutionen för arbetsvetenskap, ekonomi och miljöpsykologi vid Sveriges Lantbruksuniversitet, SLU Alnarp samt professor Tommy Svensson vid Institutionen för beteendevetenskap och lärande vid Linköpings universitet. Ansvarig för projektet har varit professor Peter Lundqvist vid Institutionen för arbetsvetenskap, ekonomi och miljöpsykologi vid Sveriges Lantbruksuniversitet, SLU Alnarp.

Många har bidragit på olika vis under projektets gång. Ett särskilt stort tack riktas till alla kommunala livsmedelsinspektörer i vårt avlånga land samt de livsmedelsföretagare som har delat med sig av unika och värdefulla erfarenheter.

Till sist ett stort tack till AFA Försäkring som har möjliggjort detta arbete genom finansiering av forskningsprojektet (dnr 110039).

Alnarp, Augusti 2018

Peter Lundqvist

Professor

Inst. för Arbetsvetenskap, Ekonomi och Miljöpsykologi (AEM)

SLU, Alnarp

## Sammanfattning

Övergripande målsättningen med projektet har varit att utarbeta en kunskapssammanställning kring inspektörsyrket för att främja en utveckling av yrkesrollen för personer som arbetar som inspektörer. Fokus i studien har varit på livsmedelsinspektörens yrkesroll.

I början av sommaren 2012 träffades en partssammansatt referensgrupp för samtal kring livsmedelskontrollen. Utifrån vad som kom fram vid det mötet påbörjades arbetet med att formulera en enkät. Hösten 2012 samlades sex livsmedelsinspektörer från olika kommuner i södra Sverige för en fokusgrupp kring kommunala livsmedelsinspektörers arbetssituation. Vid samma tillfälle fick inspektörerna svara på enkäten i en preliminär version. Ambitionen har varit att med enkäten försöka nå samtliga livsmedelsinspektörer i landets 290 kommuner. Åtta hundra namn på kommunala livsmedelsinspektörer hittades genom sökning bland annat på kommunernas hemsidor. Webenkäten skickades till livsmedelsinspektörernas arbetsmail och 505 enkätsvar kom in. Enkäten innehåller flera olika teman kring livsmedelsinspektörernas arbetssituation. Dessa teman är: demografiska uppgifter, extern arbetsmiljö, intern arbetsmiljö, hot och våld, otillbörlig påverkan, professionella möten, lärande för arbete, yrkesrollen som inspektör, internt ledarskap, organisation, arbete och hälsa och karriärplanering. En deskriptiv rapport sammanställdes med resultat från webenkäten. Rapporten gavs ut i SLU:s rapportserie under våren 2014 (Horn af Rantzien, 2014).

Under våren 2015 genomfördes fokusgrupper och intervjuer med livsmedelsinspektörer kring livsmedelsinspektörens yrkesroll samt intervjuer med livsmedelsföretag kring deras upplevelser av kommunal livsmedelskontroll.

För insamling av enkätdata användes webbverktyget Survey Monkey. För statistisk bearbetning av enkätdata användes IBM SPSS Statistics 22. Forskningsprojektet har genomgått etikprövning vid Regionala Etikprövningsnämnden (EPN) i Lund i två etapper. Första etappen omfattade webbenkäten (EPN dnr 2013/130). Andra etappen omfattade övriga delprojekt dvs. fokusgrupper och intervjuer med livsmedelsinspektörer och livsmedelsföretag (EPN dnr 2014/799). Behandling av personuppgifter har skett i enlighet med personuppgiftslagen (PUL 1998:204).

Resultat från enkäten visar att drygt hälften (53,2 %) av de kommunala livsmedelsinspektörerna arbetar mer än 90 % av heltidstjänst med livsmedelskontroll. Knappt hälften (46,8 %) arbetar med livsmedelskontroll i olika omfattningar deltid dvs. >0 - 90 % av en heltidstjänst. Deltidsarbetande livsmedelsinspektörer har ofta andra arbetsuppgifter som till exempel tillsyn enligt miljöbalken eller tillsyn enligt alkohollagen. Ungefär en fjärdedel (23,3 %) av livsmedelsinspektörerna tjänstgör som miljö- och hälsoskyddsinspektörer där livsmedelskontroll ingår som en av flera arbetsuppgifter. På en del miljökontor kallas alla inspektörer för "miljöinspektör" oavsett inriktning på arbetsuppgifter. Nationell standardisering av tjänstetitlar saknas. Yrket domineras till ¾ av kvinnor. Två tredjedelar (62,8 %) av livsmedelsinspektörerna är 43 år eller yngre. Många (42,4 %) har arbetat kortare tid än 5 år som livsmedelsinspektör. Vanligast är att livsmedelsinspektören tjänstgör i en

kommun med 10 001 – 25 000 invånare. I små kommuner med färre än 5000 invånare kan det vara en ensam inspektör som sköter allt från livsmedelskontroll till tillsyn enligt miljöbalken.

För livsmedelsinspektörerna är kontakterna med lite större livsmedelsföretag många gånger lättare och mer professionell än kontakterna med de små livsmedelsföretagen. Kunskaperna om livsmedel kan vara mycket låga hos en del små livsmedelsföretag. Om kunskaper saknas hos företaget hur livsmedel ska hanteras säkert leder det lättare till problem i samband med livsmedelskontrollen. Massmedia kan i jakten på säljande rubriker spåda på problem genom osaklig rapportering av livsmedelskontrollen. Rädsla för att bli inlåst eller instängd under kontrollbesök t ex i källarförråd, kyl- eller frysrum finns hos många livsmedelsinspektörer. Låsta utrymmen i en livsmedelsverksamhet där inspektören vägras tillträde kan bli ett ärende hos polisen. Livsmedelsinspektörerna efterlyser ett ledarskap inom den kommunala organisationen som i högre grad stödjer livsmedelskontrollen. Inspektörerna efterlyser också att det borde ställas krav på grundläggande livsmedelskunskaper för att få driva livsmedelsföretag.

Arbetsmiljön för inspektörer i den interna kommunala organisationen kan vara komplicerad. Livsmedelsinspektörerna utdelar högsta betyg till sina inspektörskollegor och sämsta betyget till kommunpolitikerna när det gäller hur inspektörerna upplever hur kontakterna fungerar internt i kommunen. Näst sämsta betyg delar inspektörerna ut till tjänstemännen i kommunledningen. Livsmedelsinspektörer behöver hämta kraft och energi för att kunna orka med det krävande arbetet ute på fältet. Men det är inte säkert att den interna arbetsmiljön ger den vila och det stöd som är nödvändigt.

Vanligtvis genomförs kontrollbesök utan att incidenter med hot och/eller våld inträffar. Förhöjd risk föreligger t ex. i samband med anmälningar om misstanke om matförgiftning och vid stängningar av matställen. Hot och/eller våld situationer kan också inträffa i kommunhuset om förargade besökare kommer dit för att träffa livsmedelsinspektören. Incidenter ute på fältet kan inträffa snabbt och oväntat. Det gäller för inspektören att vara lyhörd för stämningen på de ställen kontrollbesök ska göras. Inspektörer som har arbetat längre tid än 5 år i yrket har i högre grad varit utsatta för hot/våld incidenter än de som arbetat kortare tid än 5 år. Manliga inspektörer är i högre grad utsatta för mer ”fysiska” incidenter än kvinnliga inspektörer. Kvinnliga inspektörer är i högre grad utsatta för mer ”relationella” incidenter än manliga inspektörer. Stöd som arbetsgivaren brukar erbjuda är att inspektören får ta med en kollega ut om misstanke finns att kontrollbesöket kan bli hotfullt. I svåra fall är det polisen som får följa med.

Mycket fokus har hittills lagts på livsmedelsinspektörernas kompetens. Livsmedelsverksamheternas kompetens när det gäller livsmedel kan variera stort. Det finns de som startar ett litet livsmedelsföretag för att ha ett jobb men som inte kan så mycket om livsmedel egentligen. Sedan finns det de som arbetar inom branschen som har mycket yrkeskompetens och betraktar mat som en ”passion”. Det är inte ett jobb utan ett ”livsval”. Vad företagen anser om livsmedelskontrollen beror på vilket företag man frågar. Det finns företagare som jämför livsmedelskontrollen med bilbesiktningen. Ett nödvändigt ont. I

grunden verkar dock både inspektörer och livsmedelsföretag vara eniga om att livsmedelskontrollen är viktig. En bra fungerande livsmedelskontroll hjälper till att sortera bort livsmedelsverksamheter som inte fungerar och som kan utgöra säkerhetsrisk för matgästerna. Eller borde kunna göra. Men genom olika former av starta eget bidrag som lockar till sig personer som kanske inte är de mest lämpade för att driva livsmedelsföretag och att myndigheterna är ”snälla” mot företag som egentligen inte klarar livsmedelssäkerheten sätts konkurrensmekanismer effektivt ur spel. Skötsamma livsmedelsföretag upplever det som oseriös konkurrens.

Det är vanligt att livsmedelsföretag försöker ”bjuda” livsmedelsinspektören på något i samband med livsmedelskontrollen. Att utföra livsmedelskontroll hos den egna arbetsgivaren kommunen kan medföra problem. Det är inte alla miljöchefer som kan hantera påtryckningar från den interna organisationen. Förutom högre tjänstemän kan också politiker lägga sig i livsmedelskontrollen och upplysa inspektören om att kommunens livsmedelsverksamheter tillhör ”familjen” och ska behandlas lindrigare.

Livsmedelsinspektörernas utbildningsbakgrund är mycket bred. Det finns ett helt spektra från de som har gymnasium som högsta formella examen till inspektörer som har disputerat. Vanligaste är en magister- eller masterexamen (40,7 %). Näst vanligaste är kandidatexamen (34,3 %) och på tredje plats (11,7 %) kommer examen från yrkeshögskola, yrkesteknisk högskola eller kvalificerad yrkesutbildning. Det stora flertalet av livsmedelsinspektörerna har en naturvetenskaplig utbildning i någon form med inriktning t ex mot miljö- och hälsoskydd, biologi, kemi eller livsmedel. Många livsmedelsinspektörer känner att deras kunskaper och kompetenser inte alltid vare sig uppskattas eller tas till vara av arbetsgivaren.

Livsmedelsinspektörer berättar om att de inte alltid känner sig stolta över att arbeta som livsmedelsinspektör. Respekten från omgivningen kan det vara lite si och så med. Många upplever sig själva som duktiga i sitt yrke. De tycker det är ett viktigt arbete och det är intressant. Många av livsmedelsinspektörerna är välutbildade och många har ett stort engagemang i yrket. Hur skulle det se ut på många livsmedelsföretag om inte livsmedelskontrollen fanns? Det är dags för en uppgradering av bilden av livsmedelsinspektören som en mycket viktig resurs i samhället och inte minst för kontrollarbetet i livsmedelskedjan.

Under avsnitt ”ledarskap och kompetens” utdelar livsmedelsinspektörerna högsta betyget (4,0) till att ”miljöchefen gör ett bra arbete för verksamheten”. Sämsta betyg (3,43) under avsnitt för ”ledarskap och kompetens” delar inspektörerna ut för ”min närmaste chef har förmåga att driva och utveckla verksamheten inom livsmedelskontrollen”. När det gäller ledarskap och trivsel delar livsmedelsinspektörerna ut bästa betyget (4,32) för att ”miljöchefen bemöter oss medarbetare på ett trevligt och professionellt vis”. Sämsta betyget under samma avsnitt delades ut för ”miljöchefen har förmåga att hantera de konflikter som kan uppstå internt på arbetsplatsen (3,49). Lite förenklat skulle man kunna dra slutsatsen att miljöchefen är trevlig och social men har inte så god kompetens att utveckla och driva livsmedelskontrollen. Konflikthantering på arbetsplatsen är också ett område bland flera som behöver uppmärksammas för att livsmedelsinspektörerna ska få bättre en bättre arbetsmiljö.



Hur livsmedelskontrollen organiseras i kommunen har betydelse för kontrollens utförande. Kommunen har ansvar för myndighetskontroll när det gäller livsmedelslagstiftningen. Samtidigt är en av kommunens uppgifter att arbeta med kommunens utvecklingsarbete. Det förekommer att kommunpolitiker och ledande kommuntjänstemän har uppfattningen att livsmedelskontrollen är ”hinder” för kommunens och näringslivets utveckling. En del kommuner organiserar livsmedelskontrollen så att jävssituation uppstår. Det förekommer att kommuner lägger ”beslag” på livsmedelskontrollens avgifter istället för att anställa personal så att livsmedelskontrollen kan utföras. En femtedel av inspektörerna anger att deras kommuner inte klarar av livsmedelskontrollens uppsatta mål.

Drygt hälften (55 %) av livsmedelsinspektörerna anger att de känner stress pga. hög arbetsbelastning i arbetet. Stressymptom som inspektörer beskriver är t ex. svårt att koppla av på fritiden, huvudvärk, sömnproblem, nedstämdhet, depression, högt blodtryck, spänningar och värk i axlar, nacke och rygg. Arbetet som livsmedelsinspektör är framför allt psykiskt påfrestande. Långvarig stress har negativa effekter på individen och för arbetets utförande. Många möten internt på arbetsplatsen ”äter upp” arbetstid. Konflikter internt på arbetsplatsen upplevs i högre grad orsaka stress (22,6 % av inspektörerna) jämfört med konflikter i fält i samband med livsmedelskontroller (14,7 % av inspektörerna). Drygt en tredjedel (35,9 %) av inspektörerna uppger att de upplever stress pga. brister i ledarskapet på arbetsplatsen. De flesta (87,5 %) har svarat att de tycker att arbetet är intressant. Samtidigt uppger fyra av tio inspektörer (38,9 %) att de hellre skulle vilja arbeta med något annat. Knappt en fjärdedel (23 %) vill stanna kvar i yrket i det fortsatta yrkeslivet.

Kommunala livsmedelsinspektörer upplever i hög grad att utvecklingsmöjligheterna är begränsade. Drygt en tredjedel (35,8 %) anger att de som nästa steg i karriären vill arbeta kvar där de är eller börja arbeta i en annan kommun. Vart femte (20,5 %) inspektör anger ”vet inte”. Resten (43,7 %) anger att nästa steg i karriären blir något annat än att arbeta som kommunal livsmedelsinspektör. Även om de skulle vilja göra ett bättre arbete så finns det få stödjande funktioner runt inspektörerna som skulle underlätta. Det är i hög grad kollegors förtjänst (46,3 %) och ”hjälp dig själv” (40,1 %) som gäller för utveckling. Endast vart tionde (12,1 %) anger att cheferna är främsta stödet i inspektörernas utveckling. Ytterst få (0,6 %) inspektörer har tillgång till handledning. Handledning skulle kunna vara värdefullt med tanke på många krävande möten med människor under yrkesutövningen. Vilket kan tära på energin.

Projektet visar att livsmedelsinspektörerna på flera vis har en utsatt arbetssituation. Det förekommer hot och våld samt otillbörlig påverkan vid arbete ute på fältet men även inne i organisationen. Många livsmedelsinspektörer känner att deras kunskaper och kompetens inte alltid tas tillvara av arbetsgivaren. Ledarskapet för inspektörerna behöver i högre grad utvecklas för att förvalta och utveckla det mänskliga kapital som faktiskt finns. En viktig fråga är hur kommunal sektor framöver ska göra för att bli en mer attraktiv arbetsgivare. Livsmedelskedjan behöver duktiga och kompetenta livsmedelsinspektörer som bidrar till utveckling och höjer kunskapsnivån kring livsmedel i matlandet Sverige. Om livsmedelskontrollen i kommunerna ska höjas i kvalitet, om inspektörerna ska tycka det är värt att vara kvar i yrket, om de ska orka hålla glöden uppe under ett helt arbetsliv så finns

anledning att se över arbetssituationen för inspektörerna. Det finns med andra ord många hinder att hantera men också många möjligheter för landets livsmedelsinspektörer.

## Innehåll

<b>Förord .....</b>	<b>3</b>
<b>Sammanfattning .....</b>	<b>4</b>
<b>Introduktion .....</b>	<b>10</b>
<b>Mål och syfte .....</b>	<b>10</b>
<b>Material och metod .....</b>	<b>10</b>
<b>Resultat .....</b>	<b>14</b>
1. Bakgrund .....	14
2. Extern arbetsmiljö .....	16
3. Intern arbetsmiljö .....	22
4. Hot och våld.....	25
5. Otillbörlig påverkan .....	30
6. Professionella möten.....	34
7. Lärande för arbete.....	42
8. Yrkesrollen som inspektör .....	45
9. Ledarskap .....	49
10. Organisation .....	54
11. Arbete och hälsa .....	57
12. Karriärplanering.....	63
<b>Konklusion och slutkommentarer .....</b>	<b>66</b>
<b>Kommunikation och kunskapsförmedling.....</b>	<b>68</b>
<b>Litteratur .....</b>	<b>70</b>

## Introduktion

”Inspektör” är en anställd person som formellt kontrollerar att allt är ”som det ska vara” (Wiktionary, 2015). Inspektörer finns inom många branscher oftast är de anställda av myndigheter. Exempel på inspektörsyrken är livsmedelsinspektör, miljö- och hälsoskyddsinspektör, statsinspektör, veterinärinspektör, djurskyddsinspektör, byggnadsinspektör, trafikinspektör, polisinspektör, socialinspektör och inspektör vid inspektionen för vård och omsorg. Bara för att nämna några. De flesta är överens om att inspektioner av olika slag är nödvändiga för att upprätthålla säkerhet, lag och ordning i vårt samhälle. Likväl är det många som känner sig ”obekväma” när man själv blir föremål för en inspektion. Att ha yrket som inspektör är inte alltid så glamoröst. Inslag i media och undersökningar från fackligt håll beskriver en verklighet där det förekommer att inspektörer utsätts för hot och påtryckningar. Forskningsprojektet har haft ambitionen att göra en ”djupdykning” i yrkesrollen som kommunal livsmedelsinspektör i ett led att öka förståelsen för inspektörsyrket och lägga en grund för framtida utveckling.

## Mål och syfte

Den övergripande målsättningen med projektet har varit att utarbeta en kunskapsplattform som kan utgöra grund för en förnyad och utvecklad yrkesroll för personer som arbetar som inspektörer. Fokus i studien har varit på livsmedelsinspektörens yrkesroll. Andra yrkeskategorier som har till uppgift att inspektera verksamheter av olika slag kan förhoppningsvis också ha nytta av projektets resultat.

Frågeställningar som har undersökts i projektet är: Under vilka förhållanden arbetar livsmedelsinspektörerna i kommunerna? Hur upplever livsmedelsinspektörerna själva sin arbetssituation? Hur vanligt förekommande är det med hot och våld mot livsmedelsinspektörer? Förekommer otillbörlig påverkan? Vilka utvecklingsmöjligheter finns i yrket? Är det ett yrke som livsmedelsinspektören vill och kan stanna i under hela arbetslivet? Vilka drivkrafter finns hos inspektörerna själva för att lyfta yrket?

## Material och metod

### *Etablering av partssammansatt referensgrupp*

I början av sommaren 2012 träffades en referensgrupp med representanter från Arbetsmiljöverket, Livsmedelsverket, Kommunförbundet Skåne, livsmedelsindustrin (Procordia), en livsmedelsinspektör med fackligt engagemang (Naturvetarna) samt forskare inom arbetsvetenskap vid Sveriges Lantbruksuniversitet för ett samtal kring livsmedelskontrollen. Utifrån vad som kom fram vid det mötet påbörjades arbetet med att formulera frågor till en enkät om livsmedelsinspektörernas arbetssituation.

### *Webbaserad enkätstudie bland livsmedelsinspektörer*

Projektets först del omfattade gnomförandet av en enkätstudie om livsmedelsinspektörernas arbetssituation. För att få en uppfattning om vad som är viktigt i livsmedelsinspektörernas arbetssituation genomfördes ett möte under hösten 2012 med sex livsmedelsinspektörer från olika kommuner i södra Sverige som fick svara på enkäten i en preliminär version. Vid samma tillfälle genomfördes en fokusgrupp där samtalet handlade om hur det är att arbeta som livsmedelsinspektör. Fokusgruppen dokumenterades genom ljudupptagning och transkriberades (dvs. skrevs ut i text). Utifrån resultatet av fokusgruppen och inspektörernas test av enkätfrågorna gjordes vissa omarbetningar av enkäten. Därefter skickades enkäten på remiss till de livsmedelsinspektörer som hade deltagit i fokusgruppen samt till olika instanser och personer som kunde tänkas ha intresse för livsmedelsinspektörernas arbetssituation. Forskare i arbetsvetenskap vid SLU (som själva arbetar med enkäter i sin forskning) samt en forskare (som inte använder enkäter i sin forskning) i sociologi vid Linköpings universitet granskade enkäten och gav ytterligare synpunkter. Således har ett antal omarbetningar gjorts av enkäten fram till dess den bedömdes ha nått en slutversion under våren 2013.

Ambitionen har varit att försöka nå samtliga livsmedelsinspektörer i landets 290 kommuner. Livsmedelsverket (Gustavsson, 2012) uppskattade att en ungefärlig siffra för antalet kommunala livsmedelsinspektörer kunde röra sig om ca 1 000 personer. Någon aktuell kontaktlista till landets livsmedelsinspektörer fanns inte hos Livsmedelsverket. Från livsmedelsinspektörer kom tipset att kontakta länsveterinärerna vid landets länsstyrelser. En mailförfrågan gick till länsveterinärerna i de 21 länen och i flera fall fick vi kontaktuppgifter till respektive läns livsmedelsinspektörer. Speciellt i de stora länen med stort antal kommuner och många livsmedelsinspektörer (som inte helt sällan byter arbetsplats) är det svårt för länsveterinärerna att upprätthålla aktuella listor med kontaktuppgifter.

Det hela löstes i många fall genom en direktkontakt med respektive kommun via kommunens hemsida, telefonväxel, servicecentra eller miljökontoret (administratörer, inspektörer, miljöchefer) för att försöka få fram mailadresser till livsmedelsinspektörerna. I några län fanns det en livsmedelsinspektör i en kommun som förde en uppdaterad lista över samtliga livsmedelsinspektörer i länet som bidrog med kontaktuppgifter.

Totalt hittades på detta vis ca 800 livsmedelsinspektörer som enligt uppgift skulle arbeta helt eller deltid med livsmedelskontroll ute i landets kommuner. Dessa personer fick enkäten skickad till sin mailadress på arbetsplatsen. Ungefär hälften av inspektörerna fick webbenkäten innan sommaren 2013 och ungefär hälften fick enkäten efter sommaresemestern. Den första gruppen fick tre påminnelser och den andra två påminnelser med vädjan om att de skulle svara på enkäten. Några inspektörer hörde av sig och meddelade att de av olika orsaker inte ville delta i enkäten. Orsaker kunde t ex vara: har inte tid, är inte intresserad av att svara på enkäter, har slutat att arbeta som livsmedelsinspektör d.v.s. har andra arbetsuppgifter, arbetar som chef inom livsmedelskontrollen och väljer därför att avstå från att svara. Vanligt var att autosvar kom tillbaka med meddelande om att inspektören inte var i tjänst på grund av föräldraledighet, sjukskrivning, tjänstledighet och semester. Många mail kom i retur med felmeddelande från respektive kommuns server vilket kunde till exempel bero på att livsmedelsinspektören hade slutat sin tjänstgöring i den kommunen.

Enkäten innehåller flera olika teman kring livsmedelsinspektörernas arbetssituation. Dessa teman är bakgrund (10 frågor), extern arbetsmiljö (10 frågor), intern arbetsmiljö (10 frågor), hot och våld (17 frågor), otillbörlig påverkan (6 frågor), professionella möten (9 frågor), lärande för arbete (5 frågor), yrkesrollen som inspektör (8 frågor), internt ledarskap (11 frågor), organisation (8 frågor), arbete och hälsa (11 frågor) och karriärplanering (5 frågor). Frågorna bestod av en blandning av graderade svarsalternativ, ja- och nejfrågor samt möjlighet till frifältskommentarer i slutet av varje tema. Frifältskommentarerna visade sig vara mycket värdefulla för att belysa olika infallsvinklar av enkätsvaren. Enkäten besvarades anonymt vilket innebär att det inte går att härleda svaren till namn på inspektören eller kommunen där inspektören arbetade.

Frågeställningar som har undersökts med hjälp av enkäten är bland annat: Under vilka förhållanden arbetar livsmedelsinspektörerna i kommunerna? Hur upplever livsmedelsinspektörerna själva sin arbetssituation? Hur vanligt förekommande är det med hot och våld mot livsmedelsinspektörer? Förekommer otillbörlig påverkan? Vilka utvecklingsmöjligheter finns i yrket? Är det ett yrke som livsmedelsinspektören vill och kan stanna i under hela arbetslivet? Vilka drivkrafter finns hos inspektörerna själva för att lyfta yrket? En deskriptiv rapport sammanställdes med resultaten från enkäten. Rapporten gavs ut i SLU:s rapportserie i april 2014 (Horn af Rantzien, 2014).

För insamling av enkätdata användes webbverktyget Survey Monkey. För statistisk bearbetning av data i enkäten användes IBM SPSS Statistics 22.

### *Intervjuer och fokusgrupper med livsmedelsinspektörer*

Projektets övriga delar omfattade genomförandet av intervjuer och fokusgrupper med livsmedelsinspektörer och livsmedelsföretag. Intervjuer och fokusgrupper med livsmedelsinspektörer kring tema yrkesrollen genomfördes för att i första hand belysa temat yrkesrollen. För att få en bild av hur det kan se ut i olika delar av landet gjordes ett urval baserat efter principen norra, södra, västra, östra och mitten av Sverige. Kontakt togs med länsveterinärer och livsmedelsinspektörer under vintern 2015 i dessa olika delar av landet. På så vis gick det att ansluta till länsmöten under våren 2015 som länsveterinärerna anordnade för länets livsmedelsinspektörer. Genom intresseförfrågan via mail och telefon till länets livsmedelsinspektörer kunde fokusgrupper och intervjuer genomföras i anslutning till länsmöten dvs. innan eller efter länsmötet. I vissa fall genomfördes fokusgrupper och intervjuer ute i olika kommuner om det visade sig vara en bättre möjlighet. Några intervjuer gjordes per telefon. Vid samtliga intervjuer och fokusgrupper förutom en intervju (då skrevs anteckningar istället) gjordes ljudupptagning. Totalt genomfördes 11 fokusgrupper, 15 intervjuer på plats och 4 telefonintervjuer. Sammanlagt handlar det om samtal (i intervju/fokusgrupper) med ca 55 inspektörer.

### *Intervjuer med livsmedelsföretagare*

För att rekrytera livsmedelsföretag kontaktades Svenskt Näringsliv för att höra om de hade någon idé hur kontakt kunde skapas med livsmedelsföretag. Svenskt Näringsliv hänvisade till Visita som är bransch- och arbetsgivarorganisationen för den svenska besöksnäringen (Visita, 2015). Visita är en medlemsorganisation i Svenskt Näringsliv och samlar mer än 4 600 medlemsföretag inom bland annat hotell, restauranger, caféer, konferensanläggningar, cateringföretag m fl. Visita arbetar för att deras medlemsföretag ska växa och utvecklas genom ökad tillväxt och skapandet av nya jobb. Visita gav förslag på några livsmedelsföretag som de trodde kanske kunde tänka sig låta sig intervjuas kring ämnet kommunal livsmedelskontroll. Kontakt togs med dessa företag men det var få som ville låta sig intervjuas. Skäl som angavs var att de inte hade tid. Visita framförde också att fokusgruppsintervjuer med livsmedelsföretagare förmodligen inte gick att få till stånd eftersom de som driver företagen är så stressade. Tid finns helt enkelt inte. Ett annat sätt att rekrytera livsmedelsföretag var att personligen gå till företaget och fråga om de kunde tänka sig att bli intervjuade. Och det visade sig vara ett mer framgångsrikt sätt att få kontakt med livsmedelsföretag. Genom att boka en tid en dag när de själva ansåg att de kanske skulle ha lite mer tid så kunde några intervjuer genomföras på plats ute på företagen. Några livsmedelsföretag kontaktades också via telefon och på så sätt kunde några få telefonintervjuer göras. Totalt sett kunde nio intervjuer genomföras under våren 2015 med olika typer av livsmedelsföretag som livsmedelsbutik, två restauranger, delikatessbutik, bageri, pizzeria/kebab, grossist, kafékedja och växtodlare (som också förpackar).

### *Fokusgrupper med livsmedelsinspektörer och företagare*

Eftersom det i princip var omöjligt att samla enbart livsmedelsföretag till fokusgrupp för samtal kring den kommunala livsmedelskontrollen så föll även möjligheten att ordna fokusgrupper där livsmedelsföretag blandades med livsmedelsinspektörer.

### *Etikprövning av forskningsprojektet*

Forskningsprojektet har genomgått etikprövning i två etapper. Webbenkäten har genomgått etikprövning vid Regionala Etikprövningsnämnden i Lund (dnr 2013/130). Övriga delprojekt (fokusgrupper och intervjuer med inspektörer/företag) har genomgått etikprövning vid Regionala Etikprövningsnämnden i Lund (dnr 2014/799). Behandling av personuppgifter har skett i enlighet med personuppgiftslagen (PUL 1998:204).

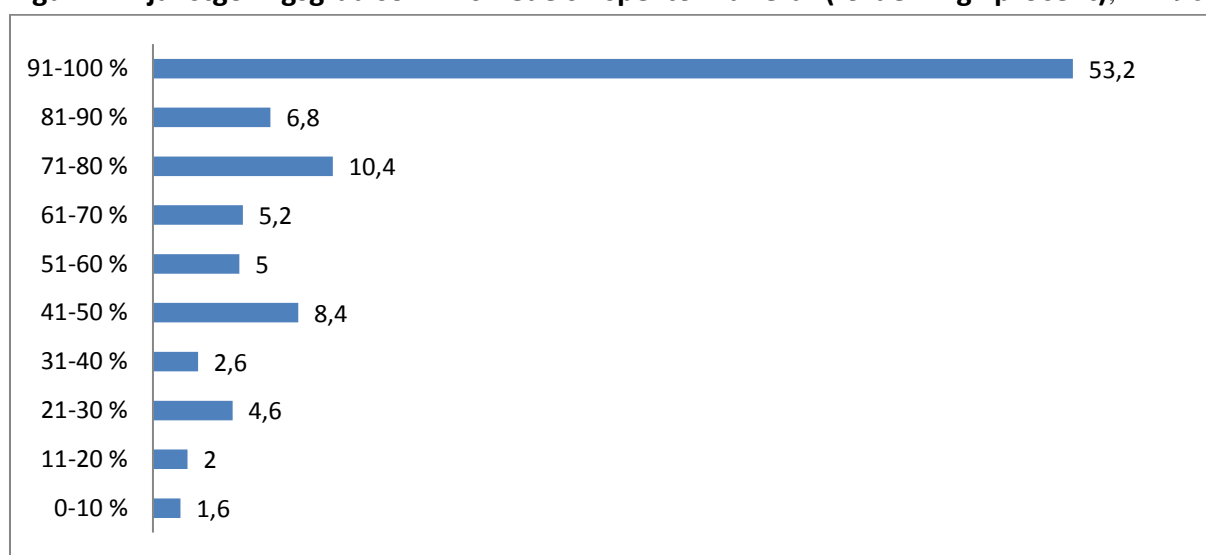
# Resultat

## 1. Bakgrund

Tema ”bakgrund” beskriver demografiska uppgifter kring kommunala livsmedelsinspektörer.

Drygt hälften (53,2 %) av livsmedelsinspektörerna arbetar mer än 90 % av en heltidstjänst med livsmedelskontroll. Knappt hälften (46,8 %) arbetar deltid med livsmedelskontroll. Deltidsarbetande livsmedelsinspektörer har i regel även andra arbetsuppgifter som t ex tillsyn enligt miljöbalken eller tillsyn enligt alkohollagen. Många (minst 23,3 %) av livsmedelsinspektörerna arbetar som miljö- och hälsoskyddsinspektörer. I små och mindre kommuner är antalet inspektörer få och inspektörerna måste kunna arbeta med flera olika typer av arbetsuppgifter inom miljökontoret. Dessa inspektörer tjänstgör som ett slags ”allmänpraktiserande” miljö- och hälsoskyddsinspektörer. De har ofta en bred kompetens dvs. kan lite om mycket. På stora förvaltningar kan livsmedelsinspektörerna ha en specialisering inom ett kontrollområde inom livsmedelskontrollen. På en del miljökontor kallas alla inspektörer för ”miljöinspektör” men har en inriktning mot t ex livsmedel, hälsoskydd eller miljöskydd. Utbildningsbakgrunden har ofta betydelse för vad inspektören får för arbetsuppgifter och tjänstetitel.

**Figur 1.1 Tjänstgöringsgrad som livsmedelsinspektör varierar (fördelning i procent), n=498**

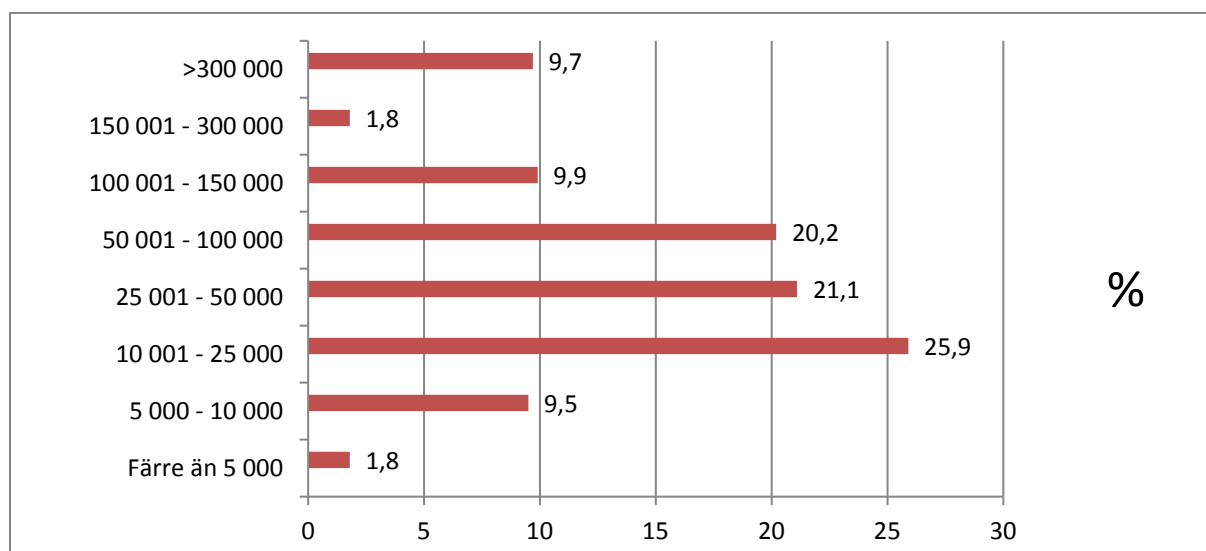


Yrket domineras av kvinnor (73,2 %) medan männen endast utgör drygt en fjärdedel (26,8 %) av yrkeskåren. Nästan två tredjedelar (62,8 %) av livsmedelsinspektörerna är 43 år eller yngre. Många (42,4 %) har arbetat kortare tid än 5 år som livsmedelsinspektör. Det finns också inspektörer som har arbetat längre tid än 30 år med livsmedelskontroll (2,6 %). Benämningen av kommunala inspektörer som arbetar med livsmedelskontroll varierar. De vanligaste tjänstgöringstitlarna är livsmedelsinspektör (40 %), miljöinspektör (29,6 %) och miljö- och hälsoskyddsinspektör (23,3 %). Inspektörerna som svarade på enkäten hade sammanlagt 19 olika titlar. Någon nationell standardisering av tjänstetitel finns inte. Det kan



för en utomstående vara helt omöjligt att utifrån tjänstetiteln avgöra vad en inspektör har för arbetsuppgifter. I enkätsvaren är livsmedelsinspektörer från samtliga 21 län representerade. Flest svar kom från storstadslänen Västra Götaland, Stockholm och Skåne där det arbetar många inspektörer.

**Figur 1.2 Antal invånare i den kommun som livsmedelsinspektören tjänstgör i (n=494)**



Vanligast (25,9 %) är att livsmedelsinspektören tjänstgör i en kommun med invånarantal 10 001 – 25 000 invånare. Näst vanligast (21,1 %) är i en kommun med 25 001 – 50 000 invånare. På tredje plats kommer kommunstorlek 50 001 – 100 000 invånare. Det finns kommuner som har färre än 5 000 invånare. I dessa små kommuner kan det vara en ensam miljö- och hälsoskyddsinspektör som sköter alla arbetsuppgifter inom livsmedelskontroll och miljöbalktillsyn. Detta medför att denna inspektör måste ha kunskaper om lagstiftning på flera områden. Ibland har de mindre kommunerna samverkan med någon grannkommun.

## Slutsatser

Drygt hälften (53,2 %) av kommunala livsmedelsinspektörer arbetar mer än 90 % av heltidstjänst med livsmedelskontroll. Ungefär en fjärdedel (23,3 %) av livsmedelsinspektörerna tjänstgör som miljö- och hälsoskyddsinspektörer där livsmedelskontroll ingår som en av flera arbetsuppgifter. Yrket domineras till  $\frac{3}{4}$  av kvinnor. Två tredjedelar (62,8 %) av livsmedelsinspektörerna är 43 år eller yngre. Många (42,4 %) har arbetat kortare tid än 5 år som livsmedelsinspektör. Nationell standardisering av tjänstetitlar saknas. Vanligast är att livsmedelsinspektören tjänstgör i en kommun med 10 001 – 25 000 invånare. I små kommuner med färre än 5000 invånare kan det vara en ensam inspektör som sköter livsmedelskontroll och tillsyn enligt miljöbalken.

## 2. Extern arbetsmiljö

Tema ”extern arbetsmiljö” handlar om olika slags svårigheter som kan möta livsmedelsinspektören i kontrollarbetet ute på fältet.

Livsmedelsinspektörer i kommunerna har kontrolluppdraget för det stora antalet små och mindre livsmedelsföretag som t ex. restauranger, pizzerior, caféer, livsmedelsbutiker. De kommunala livsmedelsinspektörerna har även kontrollansvaret för livsmedelsverksamheter inom offentlig sektor som t ex. skolkök, kök inom äldreomsorg och förskola. Dessa verksamheter drivs ofta i regi av den egna arbetsgivaren dvs. kommunen. Ansvar för livsmedelskontrollen av stora livsmedelsanläggningar som t ex. slakterier och mejerier ligger i regel på det statliga nationella Livsmedelsverket.

”Jobbet är oftast väldigt roligt man träffar mycket olika människor. Det är varierande och man känner att man gör nytta.”

(Livsmedelsinspektör, fokusgrupp)

**Figur 2.1 Inspektörernas nöjdhet med hur kontakterna vanligtvis brukar fungera med olika externa kontakter**

Plats inspektörernas nöjdhet i kontakter	Delområde	Genomsnittsbetyg (5-gradig skala)  5=mycket bra 4=ganska bra 3=varken eller 2= ganska dåligt 1= mycket dåligt	Antal livsmedelsinspektörer som delat ut ett betyg mellan 1-5	Antal som angivit ”kan inte svara”	Totalt antal som svarat på frågan
1.	Stora livsmedelsföretag (> 50 anställda)	4,55	285	193	478
2.	Mellanstora livsmedelsföretag (10-50 anställda)	4,54	442	37	479
3.	Kommunala livsmedelsverksamheter	4,46	473	10	483
4.	Små livsmedelsföretag (< 10 anställda)	4,33	475	7	482
5.	Allmänheten	4,21	466	18	484
6.	Miljösamverkan (i länet/regionen)	4,05	359	123	482
7.	Livsmedelsverket	3,99	466	16	482
8.	Ideella organisationer	3,97	430	51	481
9.	Länsstyrelsen	3,87	391	88	479
10.	Massmedia (t ex tidningar, radio, tv)	3,62	377	104	481

Livsmedelsinspektörerna angav i enkäten att de i högre grad är nöjda med hur kontakterna fungerar med stora och medelstora livsmedelsföretag jämfört med de mindre livsmedelsföretagen. Kontrollbesök görs oftast oanmält. Ibland ringer livsmedelsinspektören ut till verksamheten i förväg om de verkligen vill vara säkra på att få träffa den som är ansvarig. I små livsmedelsföretag gör ofta få personer allt. De livsmedelsföretag som ingår i en större koncern är ofta mer insatta i livsmedelsfrågor. I större företag finns det en kvalitetsansvarig som har specialkunskaper inom inspektörens kontrollområden. Det underlättar kommunikationen.

”Det är oftast hos små livsmedelsföretag som kunskapen om livsmedelssäkerhet och redlighet är som sämst men det finns undantag.”

(Livsmedelsinspektör, enkät)

Hos en del mindre företag kan det vid livsmedelskontrollen visa sig finnas många problem.

”Om man vid inspektion hittar väldigt mycket som brister så väljer man kanske att plocka ut det mest allvarliga och fokusera på det. Och inte lyfta upp brist efter brist för till slut kanske de inte orkar göra någonting. Utan man tar det bit för bit. Och så kan man ta de mindre viktiga delarna kanske nästa gång. Det är jättevärdefullt att om man har haft dispyter med någon så behöver man inte gå tillbaka. Utan då är det någon annan kollega som kan ta det. Vad det nu är. Men det absolut viktigaste alltså vi pratar väldigt mycket om hur vi möter. Liksom med företagarna och hur vi bemöter varandra. Egentligen har vi samma mål. Alltså både företagarna och vi har ju intresse för konsumenten. Vi vill ju ha nöjda kunder. Och om de inser det. Att vi inte bara är där för att hacka på dem så är allting mycket lättare. Faktiskt.”

(Livsmedelsinspektörer, fokusgrupp)

Ibland måste livsmedelsinspektören utföra myndighetsuppgifter som är lite extra besvärliga men nödvändiga för livsmedelssäkerhetens skull.

”Det var en pizzeria som jag stängde en fredag eftermiddag. Det var efter ett klagomål som vi hade fått in. Det gick inte att ha det öppet för det var så smutsigt därinne. Det var fett och smuts och det kändes som: DET GÅR INTE ATT PRODUCERA LIVSMEDEL HÄRINNE på ett vettigt sätt! Innehavaren stod så nära mig. Och då var jag själv. Jag fick ju skriva ett beslut. Jag fick säga det på stående fot. Alltså du kan inte ha öppet här. Du måste sanera! Och han var så sammanbiten och jag tänkte NU slår han ner mig! Och han bet ihop och han bet ihop och så slog han inte mig. Men det var inte långt ifrån. Du måste låta mig ha öppet! Så i alla fall på måndagen kom jag ju tillbaka och då hade han städad. Han var som helt omvänd och sa: Du jag var så arg på dig. Men sen när jag tittade mig omkring och började städa så blev jag arg på mig själv. Egentligen ska jag tacka dig.” (Livsmedelsinspektör, fokusgrupp)

Enkätens resultat visar att livsmedelsinspektörerna har lågt förtroende för massmedia. Att möta massmedia (tidningar, radio, tv) som ringer och vill veta hur det står till med resultat från livsmedelskontrollen är en del av livsmedelsinspektörens jobb.

”Det har blivit mer och mer att massmedia vill ha skandalrubriker. Och man vill ju gärna få det till att det är den här myndigheten som jagar de stackars företagarna. Det gäller även våra vanliga dagstidningar som gärna vill vrida till saker på ett konstigt sätt. Och sen börjar folk tro på det som står i tidningen och så blir det alldeles tokigt. På senare år har det kommit kommentarsfunktioner på alla hemsidor. Ja bloggar och allt möjligt.”

(Livsmedelsinspektör, fokusgrupp)

Det är inte alltid livsmedelsinspektörerna i förväg vet vilken typ av verksamhet som kommer att möta dem när de väl är på plats.

”Det var ett kvällsobjekt som jag och en kollega skulle till. Ingen visste vad det var för ställe. För ingen hade någonsin varit där. Det fanns inget skrivet i systemet. Inte en enda anteckning. När vi kom dit visade det sig vara en porrklubb. Alltså en gayklubb där de stod helt i lack och läder. Och är man då en ”finkänslig” inspektör som inte är mentalt förberedd på det då kan det vara en kränkande situation. Även för vår arbetssituation. Jag vet inte om det här är ett skräckexempel. Men det är exempel på att man måste vara fruktansvärt dynamisk ute i fält. Att vara så korrekt, dynamisk, neutral, objektiv. Dag efter dag. Och ”fara och flänga” som livsmedelsinspektörer gör. Det kan faktiskt vara väldigt påfrestande för den enskilda individen.”

(Livsmedelsinspektör, fokusgrupp)

Det finns verksamheter som starkt ogillar att bli utsatta för kontroll av en myndighet.

”Jag har ju insett att man som livsmedelsinspektör får vara ganska ”open minded” och ”freestyla”. Särskilt på objekt man kanske aldrig har varit ute på. Eller man kan bara läsa sig till den historik som finns. Och då blir det ett lite ”oskrivet blad” då man går ut. Vad möter jag för människor? Hur är dem? Vad är det för ställe? Och det har ju hänt att folk har vägrat kommunicera. Jag vet på ett ställe jag öppnade dörren och så bara skrek de rätt ut bara jag visade mig med jackan i princip. Och så satte de sig instinktivt i ett hörn och gaddade ihop sig. Och vägrade närvara under inspektionen och visade sitt myndighetsförakt ganska tydligt. Men i de lägena så. Det var första gången för mig de var så fruktansvärt otrevliga. Men det gick ju bra. När jag förtydligade rollerna och kunde göra mitt jobb. OK ni sköter ert jobb och jag gör mitt. Och så får det vara så.”

(Livsmedelsinspektör, fokusgrupp)

För inspektören är det ofta slitsamt i längden att försöka prata med verksamheter och få dem att ändra sig till det bättre. Särskilt om de inte vill förstå eller lyssna.

”Sedan har jag även tagit väldigt många tuffa diskussioner ute i fält. Men jag har också när jag har orkat ta de diskussionerna fått en hel del tacksamhet tillbaka. Jag har faktiskt fått många mail. Tack för att du gick på oss du hade rätt nu har jag skickat personalen på utbildning. Så då har det också varit värt att lägga den energin. Det är väl mer att man ska ORKA ta det. Många inspektörer tror jag skiter i det. Man vill inte ta till strid eller så. Men vill man få till en förändring. Så behöver man nog vara ganska flexibel ute i fält. Kunna ta många olika typer av människor och anpassa sig där och då. Och jag kan nog tycka att många förbereder sig så himla mycket och vill veta historik. Men i min värld tycker jag det är en fördel att komma ut lite oförberedd faktiskt. För att se där och då och inte ha några förutfattade meningar om objektet.”

(Livsmedelsinspektör, fokusgrupp)

Olika livsmedelsinspektörer ser olika saker vid kontrollbesök.

”Vissa inspektörer är kanske jätteduktiga på att se underhållsbrister. Andra är kanske bäst på temperaturer och någon annan är kanske ”fena” på egenkontroll. Jag tror att det är bra att inte läsa in vad andra inspektörer tyckte. Utan det här såg jag. Olika ögon ser olika saker. Och tycker kanske att olika saker är olika viktigt. Ja och inte färgas utifrån historiken så att man kommer med förutfattade meningar. Det tror jag många gör. Man förväntar sig har bestämt sig i förväg ja nu ska jag på det här stället. Det kommer att bli underkänt. Som vanligt.”

(Livsmedelsinspektörer, fokusgrupp)

Vissa kommunpolitiker vill vara ”handlingskraftiga” och fatta beslut. Även på detaljnivå.

”Vi har politiker i vår kommun som har tyckt att alltså gå två på inspektion det får ni INTE. För det är ineffektivt. Fast personligen kan jag tycka att det är rätt så effektivt för man kan se olika saker. En kan skriva och en kan prata. Men de tycker NEJ - EN ska det vara bara. Och går vi två så måste vi till och med skriva upp. Vår chef föreslog förvaltningschefen att vi lägger in ett ark i datorn och så står det två på inspektion och VARFÖR. Alltså på den nivån. Då kan man ju inte så gärna gå två.” (Livsmedelsinspektör, fokusgrupp)

Livsmedelsinspektörernas kontrollerar vid sina kontrollbesök även livsmedelsförråd, kylar och frysrum om det finns sådana som hör till en livsmedelsverksamhet.

”Det är ju ännu en gång det här med politiker. De förstår inte alltid vår situation och vem vi träffar och hur. Hur utsatta vi är. Vilka utrymmen vi går in i och vad vi måste ta oss in i för att kunna göra kontroll. Ibland står man liksom längst in i något kylrum eller i ett frysrum eller i en hörna nere i en källare. Ja som när vi skulle kolla falafel. Vi skulle titta på falafelvagnar och ut på industriområdet och in genom en port och in... och så låstes det. Det kändes bara så konstigt. Här är

jag INSTÄNGD och det är ingen som vet att jag är. Blir man instängd i en källare är det kanske inte ens någon mottagning på mobilen.

(Livsmedelsinspektörer, fokusgrupp)

Livsmedelsinspektörerna har rätt att få tillträde för kontroll till samtliga utrymmen som hör till en livsmedelsverksamhet.

”Det är många sådana utrymmen. Jag vet vi har en butik som är rätt centralt och han har källare i hela... Man går ned för en liten skranglig trappa och sen går man kanske 50 meter rakt in i en källare liksom och där är man själv och kollar på varor och sådant. Jag har också haft sådana fall. Nej du kan inte komma in på lagret! Det går inte! Och då tänker man vad har de på det lagret? Och jag kunde liksom inte för då hade jag fått ungefär slå mig fram och då tänkte jag att ... Nej jag kommer tillbaka med någon annan. Då var ju grejerna borta.

(Livsmedelsinspektörer, fokusgrupp)

Inspektörer berättar i sammanhanget att bakom låsta dörrar i förrådsutrymmen kan finnas t ex. smuggelsprit, cigaretter, stöldgods.

”Får vi inte tillträde till en del i lokalen så får man ta med sig polisen för att få komma in i ett rum eller i ett lager som de håller stängt.”

(Livsmedelsinspektörer, fokusgrupp)

Ideella organisationer kan av allmänheten (eller de själva) uppfattas som att de inte är berörda av livsmedelsbestämmelser.

”I samband med historien om Frälsningsarmén fick vi direkta mordhot. Då var den en som skrev att han skulle hyvla oss längs med... En polisanmälan gjordes men jag tror de tappade bort den hos polisen. Men det kan man ju inte göra? Vad sa du var det Frälsningsarmén? Ja alltså det var allmänheten. Vi förbjöd ju dem på karnevalen för några år sedan och då var det allmänheten som blev så FÖRBANNADE när de läste det här så de skickade mordhot till oss. Jag hade också blivit förbannad om jag hade läst den tidningsartikeln och inte förstått. Tidningarna de skriver och de vinklar ju. I samband med detta var det en som skrev till vår chef hoppas dina barn brinner i helvetet och skrev under med namn och allt. Och det polisanmälades inte.”

(Livsmedelsinspektörer, fokusgrupp)

Reflektioner från en fokusgrupp kring vad som skulle underlätta för livsmedelsinspektörerna i deras kontrollarbete.

”Bättre ledarskap och då gäller det både politiker och tjänstemän i hela den kommunala organisationen. Hade de fått förståelsen och stöttat oss i vårt jobb så hade det varit mycket enklare. Hade media gett en bättre bild av vårt arbete så hade det blivit mycket enklare. Hade det ställts större krav på företagen som ska driva livsmedelsverksamheter så hade det blivit mycket enklare.”

(Livsmedelsinspektörer, fokusgrupp)

## **Slutsatser**

För livsmedelsinspektörerna är kontakterna med lite större livsmedelsföretag många gånger lättare och mer professionella än kontakterna med de små livsmedelsföretagen. Undantag finns förstås alltid. Kunskaperna om livsmedel kan vara mycket låg hos en del små livsmedelsföretag. Om kunskaper saknas hos företaget hur livsmedels ska hanteras säkert leder det lättare till problem vid livsmedelskontrollen. Massmedia kan i jakten på säljande rubriker späda på problem genom osaklig rapportering av livsmedelskontrollen. Rädsla för att bli inlåst eller instängd under kontrollbesök finns hos många livsmedelsinspektörer. Låsta utrymmen i en livsmedelsverksamhet kan bli ett ärende för polisen. Livsmedelsinspektörerna efterlyser ett ledarskap som i högre grad stödjer livsmedelskontrollen. Inspektörerna efterlyser också att det borde ställas krav på grundläggande livsmedelskunskaper för att få driva livsmedelsföretag.

### 3. Intern arbetsmiljö

Tema ”intern arbetsmiljö” handlar om vad som händer ”inne” i den interna organisationen i kommuner.

En majoritet (74,5 %) av livsmedelsinspektörerna upplever att kontakten med inspektörskollegor fungerar mycket bra och 20,7 % svarar ganska bra. Det finns också inspektörer som svarar att de inte har några inspektörskollegor eftersom de arbetar i en liten kommun. Minst nöjda är inspektörerna i kontakterna med politiker som arbetar med övergripande frågor i kommunen.

**Figur 3.1 Inspektörernas nöjdhet med hur kontakterna vanligtvis brukar fungera med olika interna kontakter** (Genomsnittliga betyg för de tio olika delområdena inom intern arbetsmiljö som livsmedelsinspektörerna har delat ut).

Plats inspektörernas nöjdhet i kontakter	Delområde	Genomsnittsbetyg (5-gradig skala)  5=mycket bra 4=ganska bra 3=varken eller 2= ganska dåligt 1= mycket dåligt	Antal livsmedels- inspektörer som delat ut ett betyg mellan 1-5	Antal som angivit ”kan inte svara”	Totalt antal som svarat på frågan
1.	Inspektörskollegor	4,70	473	6	479
2.	Administrativ personal (på den egna arbetsplatsen)	4,54	471	7	478
3.	Gruppchef (om sådan finns)	4,32	156	240	396
4.	Miljöchef (om annan än förvaltningschef)	4,25	276	109	385
5.	Förvaltningschef	3,99	435	41	476
6.	Politiker (i den egna nämnden)	3,66	400	74	474
7.	Tjänstemän på personalavdelning en (t ex personalchef)	3,64	357	118	475
8.	Näringslivsbolag	3,49	259	209	468
9.	Tjänstemän i kommunledningen (t ex kommunchef)	3,33	307	166	473
10.	Politiker (övergripande i kommunen)	3,16	307	164	471



Det ser naturligtvis olika ut i olika kommuner. Men enligt enkätsvaren har många livsmedelsinspektörer lågt förtroende för kommunpolitiker och högre kommunala tjänstemän. Det är inte lätt att göra bra arbete i livsmedelskontrollen om ledarskapet i form av politiker och ledande tjänstemän "sätter käppar i hjulen". Livsmedelsinspektörernas kommentarer visar att många tycker att kunskapsnivån och allmänbildningen hos politiker kanske inte alltid är den bästa och att respekten för tjänstemännens arbete blir därefter.

"Det är inte alla politiker som vill förstå att livsmedelskontrollen är till för invånarnas bästa. Utan de vill bara se till företagen. Trots att företagen oftast inte bor i kommunen."

(Livsmedelsinspektör, enkät)

Många kommuner vill efterlikna det privata näringslivet. Därför har det blivit vanligt att även i offentlig sektor tala om "kunder".

"Min känsla är att på högre nivå i den interna organisationen så är man mer intresserad av hur företagen upplever livsmedelskontrollen. Än av hur väl livsmedelskontrollen fungerar avseende säker mat. Att företagen är "kund" ses som en självklarhet och relationen till företagen ägnas stort intresse. Medan inget intresse ägnas åt kontrollens betydelse för säker mat och att livsmedelsinspektörerna bör ha organisationens fulla stöd i arbetet med detta. Jag tror att detta är ganska vanligt i kommunerna. Och det kan lätt ge en känsla av krav och missnöje från "alla håll". Som sänker självkänslan och yrkesstoltheten. Till nackdel för både själva kontrollen och ett bra och tydligt möte med livsmedelsföretagaren. Min personliga uppfattning är att livsmedelsföretagen är "kund" i förhållande till förvaltningslagens krav på myndigheten. Men inte i förhållande till livsmedelslagstiftningen. Där är det konsumenterna och lagstiftaren som är "kund"."

(Livsmedelsinspektör, enkät)

Nyföretagande och entreprenörskap är "ledstjärnor" som kommuner har stort intresse för.

"Störst problem är näringslivsutvecklaren som lovar att fixa alla tillstånd utan kunskap om vad som krävs av verksamheten. Det skapar badwill för kommunen."

(Livsmedelsinspektör, enkät)

Små lokala frågor kan vara mer tilltalande för politiker att engagera sig i.

"Politiker är inte sakkunniga inom det arbete vi gör. De är enbart intresserade av det grannen gör. Bäst vore att förstärka livsmedelskontrollen för att kunna slippa inblandningen av politiker dvs. lekmän."

(Livsmedelsinspektör, enkät)

Förtroendevalda i den egna politiska nämnden får högre betyg av livsmedelsinspektörerna än övriga förtroendevalda i kommunen.

”Politiker i den egna nämnden är lite mer insatta än politiker i allmänhet. Övriga politiker upplevs ha liten förståelse för vad myndighetsarbetet går ut på. De upplevs inte förstå att vi måste följa EU-lagar och nationella lagar som faktiskt står över deras eget tyckande. Däremot fungerar nämnden ganska bra mycket beroende på att vi har en ganska omfattande delegation.”

(Livsmedelsinspektör, enkät)

Påtryckningar från politiskt håll mot kontrollmyndigheten kan ske i olika steg.

”Kommunalrådet lägger sig i vår verksamhet via andra tjänstemän.”

(Livsmedelsinspektör, enkät)

Ibland kan det finnas uppfattningar från den interna organisationen att kommunen har rätten att sätta sig över nationella regler och bestämmelser.

”Svårt att inspektera kommunens egna verksamheter. Det förväntas ofta specialbehandling och koncerntanke.”

(Livsmedelsinspektör, enkät)

## **Slutsatser**

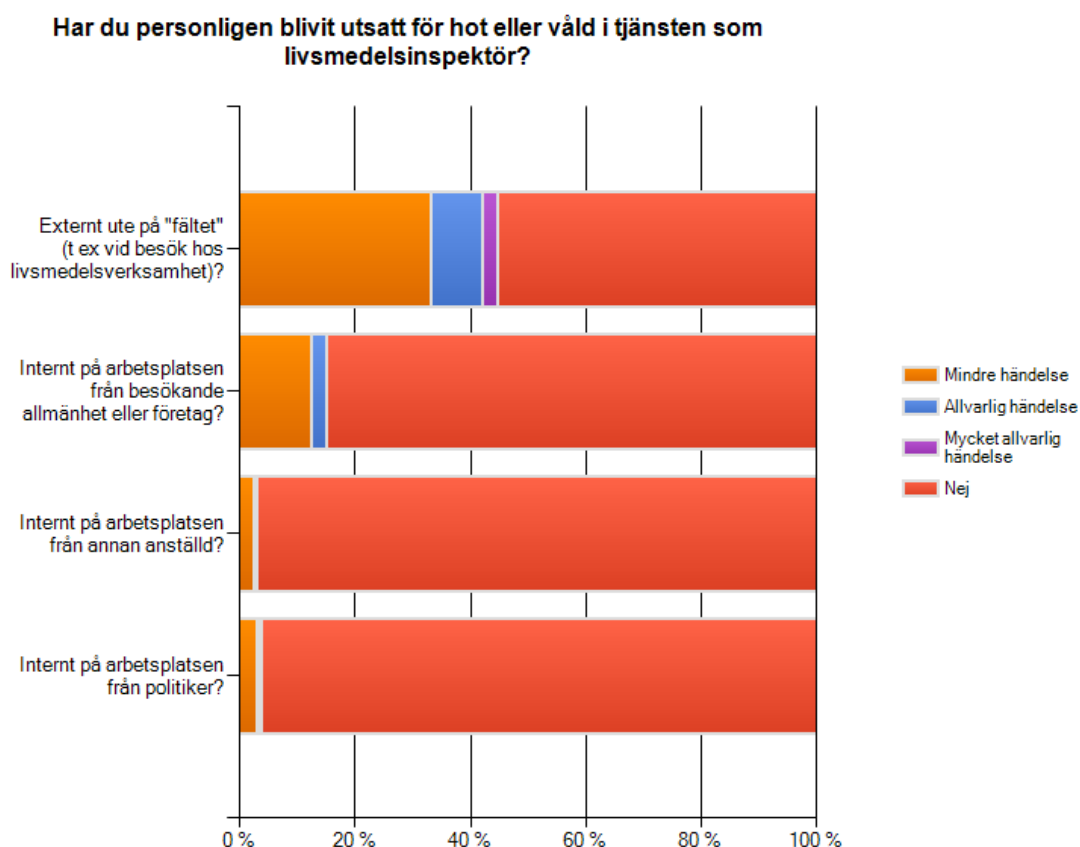
Arbetsmiljön för inspektörer i den interna kommunala organisationen kan vara komplicerad. Inspektörerna sätter högsta betyg i hur kontakterna brukar fungera för sina inspektörskollegor. Politiker i den egna nämnden får bättre betyg än kommunpolitiker i den övergripande organisationen som får sämsta betyg av inspektörerna. Näst sämsta betyg får kommunchefen som är ytterst ansvarig tjänsteman för arbetsmiljön. Livsmedelsinspektörer behöver internt hämta kraft och energi för att kunna orka med det krävande arbetet ute på fältet. Men det är inte säkert att den interna arbetsmiljön ger den vila och det stöd som är nödvändigt.

#### 4. Hot och våld

Tema ”hot och våld” handlar om situationer som kan innebära förhöjd risk för livsmedelsinspektörer att bli utsatta för hot och våld i tjänsten.

Vanligtvis genomförs kontrollbesöken utan incidenter. Men nästan hälften (44,8 %) av inspektörerna uppger att de ”någon gång” i ”någon grad” har varit utsatt för hot eller våld i samband med kontrollbesök. Vanligast (33,3 %) är mindre incident. Det finns inspektörer som har varit med om allvarlig händelse (9 %) eller mycket allvarlig händelse (2,5 %). Förhöjd risk för inspektören att råka ut för incidenter med hot och/eller våld kan finnas i samband med misstanke om matförgiftning (t ex om matgäster som ätit på ett matställe blivit sjuka och gjort en anmälan till miljökontoret) eller att beslut tas att stänga en verksamhet. Stängning kan vara en åtgärd som görs t ex. om verksamheten är i stort behov av rengöring. Stängning medför ett ekonomiskt avbräck för verksamheten och kan utlösa hotfulla situationer.

**Figur 4.1** Förekomst av hot och våld fördelat på olika typer av förövre (n=474 - 477)



Arbete ute på fältet vid livsmedelskontroller ökar risken för inspektören att bli utsatt för hot eller våld i tjänsten. Men kontoret i kommunhuset är inte alltid en plats för stöd och återhämtning inför arbetet ute på fältet. Det händer att kommunhusets reception/växel släpper in ”besvärliga” besökare till miljökontoret.

”Ett par gånger har kompisar till en f.d. företagare på orten varit på kontoret och hotat efter en stängning av en livsmedelsverksamhet. Efter det fick vi bättre rutiner med växeln så de släpper inte upp besökare utan att ringa och kolla. Jag tar inte heller emot besök som inte är bokade i förväg.”

(Livsmedelsinspektör, enkät)

Av inspektörerna är det 15,1 % (n=72) som anger att de i varierande grad har varit med om hot eller våld inne på arbetsplatsen från besökande allmänhet eller företag. Och inte nog med det 3,1 % (n=15) av inspektörerna har blivit utsatta för hot och/eller våld från annan anställd och 4 % (n=19) har varit utsatta för hot och/eller våld från politiker inne på sin arbetsplats.

Enkätsvaren visar att 20,1 % av inspektörerna inte hade fått instruktioner från arbetsgivaren om hur de ska agera i händelse om de skulle hamna i situationer med risk för hot och våld. Att arbetsgivaren har upprättat en rutin kring hot och våld behöver inte betyda att det förebyggande arbetet är tillräckligt.

”Det finns en rutin kring hot och våld som framför allt behandlar hur man går till väga efter att man blivit utsatt (rapportering, uppföljning etc.). Rutinen beskriver inte i detalj hur man går tillväga under själva besöket, hur man ska bete sig eller agera på plats etc.”

(Livsmedelsinspektör, enkät)

Det har blivit vanligt att tjänstebilar som används för arbete ute på fältet förses med alkoholås vilket på ett sätt är fördömligt men för inspektörers arbete kan det ställa till problem om inspektören behöver lämna en plats snabbt för sin egen säkerhets skull. Brist på tjänstebilar kan också leda till att inspektörerna använder sina privata bilar i tjänsten och då blir det lätt att ta reda på inspektörens bostadsadress via fordonets registreringsskylt.

Vad är det då som kan hända vid arbete på fältet? En inspektör skriver i enkäten att alla är självklart inte glada för att bli inspekterade men i princip alla förstår och accepterar detta. En annan skriver att duktiga företagare är positiva och mindre duktiga är mindre positiva. En grundläggande viktig förmåga som inspektören behöver ha är att kunna ”känna in” situationen och tolka sinnesstämningen hos människorna dit inspektören kommer. Incidenter kan inträffa oväntat och mycket snabbt:

”Det gäller att vara lyhörd för stämningen på den verksamhet som man inspekterar. Har några gånger råkat ut för att verksamhetsutövaren plötsligt brusat upp rejält. Beroende på de olika situationerna har jag då för det mesta avslutat inspektionen ganska snabbt. Vid kommande uppföljande inspektioner har det sedan gått bättre. Verksamhetsutövaren har insett att de anmärkningar jag haft har varit befogade. En gång blev jag hotad mer påtagligt. Det var en anställd i en mindre verksamhet som brusade upp. Om hans arbetskamrater inte hade hållit fast honom hade han troligen gått på mig rent fysiskt. Han hotade med kommande repressalier. Den gången hade det varit befogat med en polisanmälan. Men jag

valde att inte gå vidare med någon anmälan. Skulle då blivit mer rädd för repressalier. Den serveringen där detta hände besöker jag inte mer.”

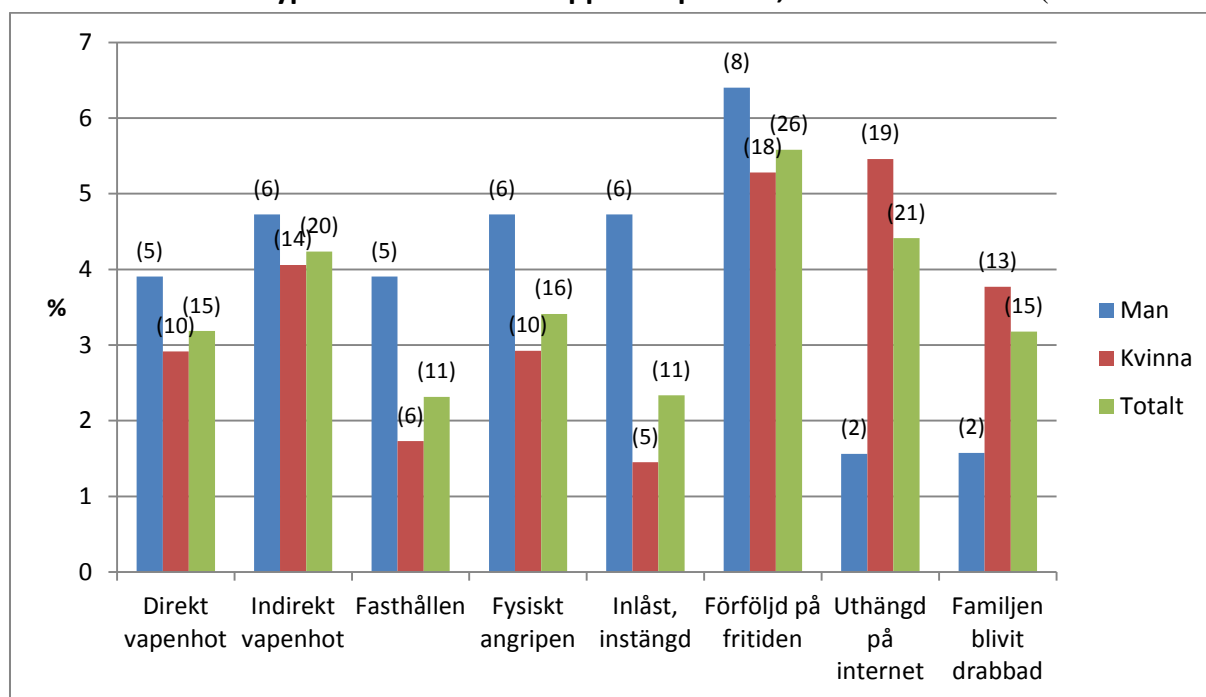
(Livsmedelsinspektör, enkät)

Nästan var fjärde (22,3 %) inspektör som arbetat kortare tid än 5 år angav att de hade varit med om incident med mindre allvarlighetsgrad och 7,1 % angav personlig erfarenhet av allvarig eller mycket allvarlig incident. Av inspektörer som arbetat längre tid än 5 år angav 42 % att de hade varit med om mindre incident och 14,8 % angav att de varit med om allvarlig eller mycket allvarlig incident. I de flesta fall arbetar livsmedelsinspektörerna ensamma ute på fältet. Det finns många olika sorters livsmedelsverksamheter och det finns de som är kontaktyta mot den undre kriminella världen vilket kanske i förväg inte är känt för inspektören.

”Jag var med om en händelse då jag bara hade jobbat 1½ - 2 år som inspektör. Den här situationen har sedan påverkat hur jag har fortsatt att arbeta. Jag upplevde det som hände som en väldigt jobbig situation. Jag var själv. Det var en jourbutik det var två invandrarkillar i min egen ålder. Och de blev väldigt hotfulla. Då var jag själv inne på lagret och höll på och jag gick på som jaa det här och det här ska slängas. Jag var väldigt så rakt på. Det slutade med att den ena kom fram så här nära och den andra: Du... hotar mig?! Och massa sådant. Sen fick jag höra från polisen att det bara var en front den här butiken. De sålde vapen egentligen. Så efter det här tar jag ALDRIG den raka konflikten utan gör det på ett helt annat sätt.”

(Livsmedelsinspektör, fokusgrupp)

**Figur 4.2 Andel i procent och antal (inom parantes) livsmedelsinspektörer utsatta för olika typer av hot och våld uppdelat på män, kvinnor och totalt (n=474 - 481)**



Totalt har 15 (3,2 %) av inspektörerna uppgett att de har blivit utsatta för direkt vapenhot, 20 (4,2 %) för indirekt vapenhot, 11 inspektörer (2,3 %) har blivit fasthållna i tjänsten, 16 (3,4 %) har blivit fysiskt angripna (t ex slag mot kroppen), 11 (2,3 %) uppgett att de blivit inlåsta eller instängda, 26 (5,5 %) har utsatts för förföljelse eller obehagligheter på fritiden och 21 (4,5 %) inspektörer har blivit uthängda på internet på ett kränkande vis samt 15 (3,2 %) har uppgett att familjen har blivit drabbad (t ex uttalanden ”vi vet var ditt barn går i skolan”) (Figur 1). Männen är i högre grad utsatta för de olika typerna av incidenter om hänsyn tas till gruppstorlek förutom incidenttyp att bli ”uthängd på internet” på ett kränkande vis och att ”familjen har blivit drabbad” där kvinnliga inspektörer är överrepresenterade. Instängning kan vara i t ex förråd, kyl- eller frysrum. Åtta av de 15 fallen ”familjen har blivit drabbad” rapporteras från inspektörer i Skåne och sex av fallen ”familjen har blivit drabbad” rapporteras från inspektörer som tjänstgör i kommun med 10 001 – 25 000 invånare. Fem av de 20 fallen ”indirekt vapenhot” t ex där skjutvapen och knivar har omtalats för att skrämman inspektören rapporteras från inspektörer i Stockholms län och tre fall från Skåne.

”Det var när vi inspekterade livsmedelsställen på en festival. Vi gick två och två. Men precis där... Mötet inleddes jättebra så jag sa bara jag går in i vagnen intill så tar du denna. Och då tände de till på ingen tid och sa till min kollega: - Går du inte ur vagnen kommer vi att SKJUTA dig!”

(Livsmedelsinspektör, fokusgrupp)

Med ”direkt vapenhot” menas att någon form av vapen har visats upp för att skrämman inspektören. Framför allt knivar är förekommande i köken. Fyra av 15 fall med ”direkt vapenhot” rapporteras från inspektörer i Västra Götaland och tre av fallen från Stockholms län. Andra former av psykologiskt våld som framkommer i enkätens frifältskommentarer är t ex hot om att begå självmord om inspektören inte slutar ställa krav, sexuella anspelningar, hotfullt och nedlåtande uppträdande, kritiska kommentarer i syfte att göra inspektören osäker, användande av hotfullt kroppsspråk, närgångenhet eller ”slibbigt” uppträdande, spottar efter inspektören, brusar upp rejält, skriker och gapar, slår sönder föremål och hot om repressalier.

Inspektörer som arbetar i små kommuner anger en lägre total andel hot och/eller våldincidenter jämfört med inspektörer som arbetar i mellanstora och stora kommuner. I mellanstora kommuner är andelen mindre incidenter procentuellt högst. Inspektörer i stora kommuner rapporterar högst andel ”allvarliga” och ”mycket allvarliga” incidenter men också totalt andel incidenter.

Stöd som arbetsgivaren i första hand kan erbjuda kan bestå i att livsmedelsinspektören får ta med en kollega som stöd om misstanke finns att ett kontrollbesök kan bli hotfullt. Ett problem är att det i vissa fall kan vara omöjligt att förutse när problematiska situationer kommer att uppstå. Ett annat problem är att arbetsgivaren inte alltid tar hot och/eller våldssituationer på allvar.

”Bedömningen av hot och våld ligger på den enskilde handläggaren, jag upplever att inspektören bör få hjälp att göra den bedömningen direkt. Det dröjde flera månader och tack vare kollegor från andra kommuners kommentarer innan jag insåg att upplevelsen jag var med om kunde klassas som hot och våld. Då hade händelsen påverkat mig och min självkänsla som inspektör. Direkt vid händelsen blev jag fokuserad på att ”lösa” den uppkomna situationen dvs. skriva myndighetsbeslut mm. så jag sköt bort bearbetningen. Där skulle min chef kunnat gå in tidigare och ta samtal tidigare. Eller skickat mig till kurator direkt. Nu blev det så att jag typ ett halvår efter fick fem samtal med kurator.”

(Livsmedelsinspektör, enkät)

I riktigt svåra fall är det polis som inspektörerna får ta med sig ut om misstanke finns att det kan bli stora problem i samband med kontrollbesöket.

## **Slutsatser**

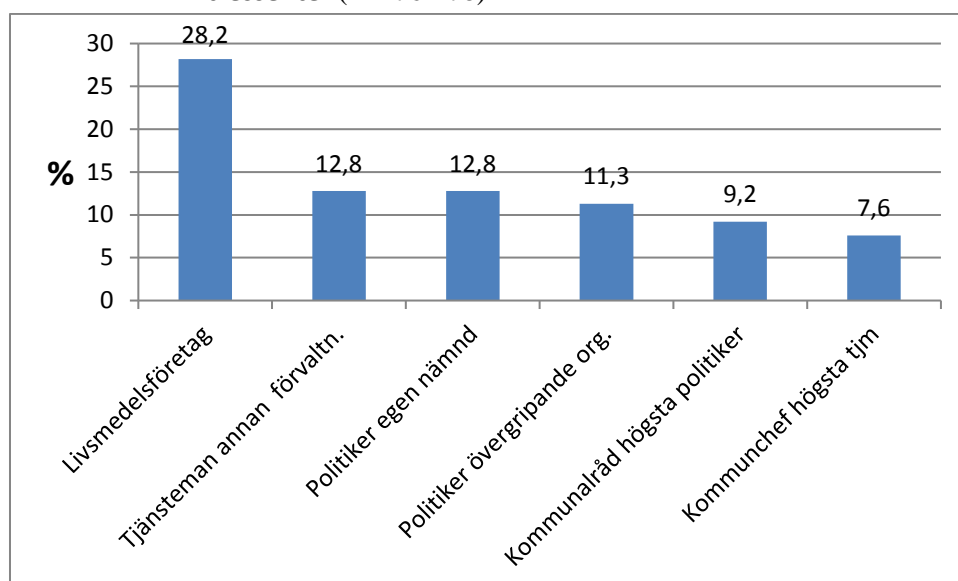
Vanligtvis genomförs kontrollbesök utan att incidenter med hot och/eller våld inträffar. Förhöjd risk föreligger t ex. i samband med anmälningar om misstanke om matförgiftning och vid stängningar av livsmedelsverksamheter. Hot och/eller våld situationer kan också inträffa i kommunhuset om förargade besökare kommer dit för att träffa livsmedelsinspektören. Incidenter kan inträffa snabbt och oväntat. Det gäller för inspektören att vara lyhörd för stämningen på de ställen kontrollbesök ska göras. Inspektörer som har arbetat längre tid än 5 år i yrket har i högre grad varit utsatta för hot/våld incidenter än de som arbetat kortare tid än 5 år. Manliga inspektörer är i högre grad utsatta för mer ”fysiska” incidenter än kvinnliga inspektörer. Kvinnliga inspektörer är i högre grad utsatta för mer ”relationella” incidenter än manliga inspektörer. Stöd som arbetsgivaren brukar erbjuda är att inspektören får ta med en kollega ut om misstanke finns att kontrollbesöket kan bli hotfullt. I svåra fall är det polisen som får följa med.

## 5. Otillbörlig påverkan

Tema ”otillbörlig påverkan” handlar om försök till påtryckningar i syfte att få livsmedelsinspektören att fatta ”rätt” beslut i myndighetsutövningen.

Syftet med otillbörlig påverkan kan t ex. vara att en intressent vill uppnå fördelar i en fråga som främjar egenintressen. Livsmedelsinspektörerna berättade i enkäten och i intervjuer och fokusgrupper om olika försök till otillbörlig påverkan i myndighetsarbetet från olika intressenter.

**Figur 5.1** Andel livsmedelsinspektörer som anger att de ”någon gång” i ”någon grad” har blivit utsatta för försök till otillbörlig påverkan i myndighetsarbetet från olika intressenter (n=476-478)



Det är vanligt att livsmedelsföretag försöker bjuda inspektören på något i samband med livsmedelskontrollen.

”En del företagare har försökt bjuda på mat osv. vid inspektion eller vid andra tillfällen. Som livsmedelsinspektör tycker jag det är okej med en kopp kaffe för att gå igenom resultatet med företagaren men andra förmåner får de raskt reda på att det inte är okej.”

(Livsmedelsinspektör, enkät)

I äldreomsorgen är det ”alltid” sparkrav. Men livsmedelssäkerheten ska ju fungera även där. Ena stunden kanske omsorgspersonalen sköter de äldres personliga hygien och i nästa stund ska samma personal servera smörgås till de äldre. Möjligheter till handtvätt kan bidra till att förhindra smittspridning.

”Chefen för äldreomsorgen kanske inte går direkt till oss inspektörer utan vänder sig till ordförande i nämnden eller till chefen... och VAD är det här?! Har



inspektörerna varit ute och krävt ett handfat på ett äldreboende? Det är ju fruktansvärt!

(Livsmedelsinspektör, fokusgrupp)

Det händer att förvaltningschefer blandar sig i ärenden av ”personliga skäl”.

”En förvaltningschef hos oss har noga undersökt en restaurangs förutsättningar och försökt pressa fram ett slags godkännande från min sida att lokalen är bra. Samma sak med avlopp och alkohol... fick jag höra senare. Det var en bekant till hens familj som planerade att överta anläggningen. Missnöjet var ganska uppenbart när jag menade att vi inte kan uttala oss på ett sådant sätt. Sökanden får själv kontakta oss för att veta vad som gäller.”

(Livsmedelsinspektör, enkät)

Chefen för förvaltningen (eller dylikt) dvs. livsmedelsinspektörernas chef sitter ofta i en ledningsgrupp inom kommunen. Där finns kontaktytor mot andra förvaltningar. På gott och ont. Det är ett forum där andra förvaltningschefer ”osynligt” kan utöva påtryckningar mot kontrollmyndigheten.

”Många gånger har det blivit problem. Problem mot det tekniska kontoret, fastighetskontoret eller skolkontoret... därför att vi har olika arbetsuppgifter. Det blir en inbyggd konflikt. Sedan skiljer man inte på person- och sakfrågan utan blandar ihop. Många tror att kommunen ska drivas som ett företag. Chefernas roll... för dem ska ju sitta i ledningsgrupper... där de ska vara kompisar. Det kan ju olika chefer hantera olika bra.

(Livsmedelsinspektör, intervju)

Kommunala livsmedelsverksamheter som t ex centralkök, förskole- och skolkök och kök inom äldreomsorgen ska kontrolleras av kommunens egna livsmedelsinspektörer. Men det kan bli komplikationer när den egna arbetsgivaren ska inspekteras. Det händer att kommunpolitiker sätter principen ”likhet inför lagen” ”ur spel”.

”Politiker i den egna nämnden har upplyst oss om att de kommunala verksamheterna ”tillhör familjen” och ska behandlas mer varsamt.”

(Livsmedelsinspektör, enkät)

En livsmedelsinspektör skriver i enkäten att en annan form av hot är utfrysning, mobbning och sämre löneutveckling när man tillsynar sin egen arbetsgivare.

Förtroendevalda i kommunernas nämnder vill kunna påverka och besluta om saker och ting. I vissa fall även i ärenden där politikerna inte får fatta politiska beslut utan där uppgiften är att se till att livsmedelslagstiftningen följs. De politiska besluten kring lagstiftningen är redan fattade på högre nivå av riksdagen eller inom EU. Trots det finns det kommunpolitiker som har uppfattningen att lagstiftningen kan ”modifieras” på lokalt plan.

”I många mindre kommuner tar man upp ärenden som inte har med nämnden att göra. Som egentligen bara är att följa lagen. T ex. om vi ska stänga en livsmedelsverksamhet vilket är helt styrt i lagen. När man tar upp det i nämnden så blir det partipolitik av det. Alla har sina intressen.”

(Livsmedelsinspektör, fokusgrupp)

Hur påtryckningar kan gå till är ofta ”dolt i dunkel” inom den kommunala världen.

”Det brukar vara ”katten på råttan” dvs. kommunalrådet går på kommunchefen som går på min chef som sedan får framföra budskapet. Men jag har även haft direktkontakter med kommunalråd och kommunchefer som vill hjälpa sina vänner i företag si och så. Eller kompisarna i hockeyklubben som behöver ett livsmedelstillstånd för att sälja öl i matchpauserna.”

(Livsmedelsinspektör, enkät)

”Handlingskraft” brukar betraktas som en ”dygd” i många kommunledningar. Men att vara livsmedelsinspektör och försöka göra sitt jobb i sådan miljö kan bli ytterst besvärligt.

”Det är ett jätteproblem... Ju fler gånger det händer att kommunalrådet eller kommundirektören eller någon annan kommer och säger... Alltså man blir ”satt på plats”. Nästa gång jag ska ut och göra en livsmedelskontroll är jag nervös. Ska de komma tillbaka igen? Och klaga på det här också? Man tappar gnistan. Det skapar obehag.”

(Livsmedelsinspektör, fokusgrupp)

Kontrollmyndigheten i en del kommuner kan få uppmaningen från kommunledningen att uppträda ”smidigt”.

”Kommentarer kan komma från politiker och kommunchef... om att det inte behöver skrivas föreläggande... det ska kunna lösas genom att prata.”

(Livsmedelsinspektör, enkät)

Det förekommer att det lokala näringslivet går till kommunledningen och framför sina önskemål kring livsmedelskontrollens utförande.

”Vi har ju en del företagare som springer upp till högsta kommunalrådet eller till politiker. Så ska de vara kompisar och snacka in sig. Nja nu var det en jobbig inspektör här och hon krävde ju det här och det här... Du får snacka med dem. Men nu har vi ett jättebra kommunalråd. Men det har hänt så konstiga saker här tidigare.”

(Livsmedelsinspektör, fokusgrupp)

**Slutsatser**

Det är vanligt att livsmedelsföretag försöker ”bjuda” livsmedelsinspektören på något i samband med livsmedelskontrollen. Att utföra livsmedelskontroll hos den egna arbetsgivaren kommunen kan medföra problem. Det är inte alla miljöchefer som kan hantera påtryckningar från den interna organisationen. Förutom högre tjänstemän kan också politiker lägga sig i livsmedelskontrollen och upplysa inspektören om att kommunens livsmedelsverksamheter tillhör ”familjen” och ska behandlas lindrigare.

## 6. Professionella möten

Tema ”professionella möten” handlar om livsmedelsinspektörernas möten med livsmedelsföretagen. Hur upplever företagen kontrollbesöken?

Inspektörerna anger att de upplever att kontrollbesöken oftast (79,9 %) eller alltid (3,1 %) upplevs av verksamhetsutövarna (t ex restauranger, kaféer, skolkök) som positiva medan 15,5 % av inspektörerna svarar ibland och 1,5 % svarar sällan.

Av livsmedelsinspektörerna var det 3,3 % som svarade i enkäten 2013 att de inte hade tillgång till mobiltelefon i tjänsten. Tio procent saknade tjänstelegitimation. Drygt var tionde inspektör saknade visitkort i tjänsten. Dessa frågor handlar om dels säkerhet för inspektören dels säkerhet för den som blir inspekterad av myndigheten. Att som inspektör tvingas använda privat mobiltelefon i den här typen av yrke är kanske inte bästa alternativet.

Myndighetspersonal ska kunna legitimera sig och på ett enkelt vis lämna kontaktuppgifter till myndigheten. Det är sådant som en del arbetsgivare ”sparar in” på. Likaså arbetskläder. Sex procent uppgav att arbetsgivaren inte tillhandahöll funktionella arbetskläder. Vid kontrollbesöken använder sig inspektören oftast av rock, hårskydd och skoskydd när kök och beredningslokaler ska inspekteras. För att förtydliga myndighetsrollen har vissa arbetsplatser en jacka med kommunvapen och avdelningsnamn. Ofta i kombination med privata kläder. I norra Sverige på vintern behövs vintertid varm jacka och termobyxor när inspektören ska ut. Det betyder att det kan bli ett relativt stort klädbyte (av och på) när ett matställe ska inspekteras vintertid. Samtidigt som vissa orter har säsong antingen sommar (t ex kustkommuner) eller vintertid (t ex skidorter). En inspektör skriver i enkäten att det händer att inspektören blir ”förlöjligad” för skyddskläder vid inspektionen. Inte av personalen utan av kunderna i exempelvis restaurangen.

Tjugo procent av livsmedelsinspektörerna saknade eller hade bara delvis genomgått grundläggande utbildning i tillsynsmetodik (2013). Med grundläggande tillsynsmetodik menades i det här fallet kunskaper om hur kontrolluppdraget kan genomföras och hur möten med företag och människor kan underlättas. Fyra av tio (42,4 %) hade inte alls eller bara delvis haft möjligheter att gå utbildning på avancerad nivå i tillsynsmetodik. Med avancerad nivå tillsynsmetodik avsågs kunskaper som ger någon form av fördjupning utöver den grundläggande utbildningen i tillsynsmetodik.

När det gäller inspektörens uppfattning om de egna kunskaperna för att kunna utföra kontrolluppdraget så angav 97,7 % att de har tillräckliga kunskaper. I mycket hög grad (21,5 %), i hög grad (47,4 %) eller tillräckligt (28,8 %). I liten grad svarade 2,3 %.

”Fokus ligger mycket på oss inspektörer och vår kompetens. Men ingen pratar om kompetensen ute bland företagare. Man behöver ju liksom ingen kunskap. Det är folk som absolut varken är intresserade av livsmedel eller som har någon kunskap om livsmedel som startar verksamhet bara för att överleva eller kunna överleva. Det säger ju sig själv om vi kommer ut och klankar ned sedan på deras hantering

och kanske stänger dem. Vi tar deras brödföda ifrån dem. Vi kan ju sätta dem i konkurs. Det är klart de hatar oss.

(Livsmedelsinspektör, fokusgrupp)

När det gäller behovet av livsmedelskontrollen finns det olika syn på saken.

”Folk förstår nog inte alltid att vi jobbar för deras skull. Utan tänker att ”lite skit rensar magen”. Det har man ju fått höra några gånger. Och att det är så bra i Sverige. Men det är ju inte det. När det gäller livsmedel ser det ofta väldigt dåligt ut på företag. Väldigt ofta. Kommer man ut på ett ställe där allt är bra så blir man ju helt förvånad. Ni sköter det jättebra helt rätt tänk och perfekt. Det är inte ofta att det händer. För det är väldigt ofta en massa problem. Allmänhetens tro att det är så bra i Sverige. Det är ju en helt fel bild. Ja och plus det här att i många klimat där det är varmare så kör man ju inte med rester ut och in. Som man gör här. Åh nu kyler vi ned det här och så tar vi fram det en annan dag och återanvänder ... hej och hå.”

(Livsmedelsinspektörer, fokusgrupp)

Vad tycker livsmedelsföretagen? Det beror naturligtvis på vem som får frågan.

”Man tycker ju att inspektörerna är som ”pain in the ass” när de står här och kommenterar grejor. Men när de har kört härifrån och om man har löst problemen så är det faktiskt väldigt bra att de finns. Man får ju tänka så att det är lika konkurrens för alla. Alla vill ju gå ut och äta säker mat så det är ju bra. Om man kör och besiktigar bilen och får anmärkning på det så blir man lite irriterad men hade alla kört utan bromsar med sina bilar så hade det ju varit katastrof. Lite så får man ju tänka.”

(Restaurangägare, intervju)

”Jag skulle vilja säga att jag upplever livsmedelskontrollen som väldigt positiv. Framför allt för en sådan här stor kedja där allt är väletablerat och utarbetat. Vi vet vilka rutiner vi ska följa. Tidigare har jag jobbat på en privat restaurang och det var inte lika välarbetat i grunden. Det fanns inte lika tydliga rutiner och instruktioner för vad som skulle göras hur ofta och så där. Utan det låg mer på personalen att var och en kunde se det... Nu börjar det här bli för smutsigt... skärpning!”

(Platschef kafékedja, intervju)

Det är många olika typer av livsmedelsverksamheter som livsmedelsinspektörerna ska inspektera inte enbart pizzerior, restauranger och kaféer.

”... då sa jag att ventilationen här har jag beställt ny så den kommer. Då var det ju det som jag fick som anmärkning på. Nja de hjälper mig inte det ska jag inte säga att de gör. De kraven som livsmedelsinspektören har är ju egentligen små jämfört

med andra krav från mina andra kunder. Alltså jag är ju certifierad enligt BRC (British Retail Consortium) som är den största livsmedelscertifieringen i världen. Det är liknande ISO-certifiering fast mer anpassat för livsmedel. Det systemet täcker mycket mer än vad livsmedelsinspektören gör.”

(Växtodlare som också förpackar, intervju)

”Det är klart att det är viktigt att livsmedelsinspektören kommer ut. Man läser ju i tidningen om vad folk har gjort i sina restauranger... och pizzerior. Helt ärligt. Jag äter inte var som helst. Jag äter bara om jag känner ägaren, restaurangen eller kockarna. Jag har sett för mycket konstiga grejor.”

(Kock, intervju)

Vad gör inspektören under ett kontrollbesök? Hur går ett kontrollbesök till?

”Kontrollbesöket går till ungefär så här. Inspektören kommer in och tar på sig sitt hårnät och sin rock. Går igenom kylar, kollar golvbrunnar och lite sådär. Gör en översikt. Kollar om vi märker alla våra produkter och kollar datummärkning. Sedan kan inspektören ta stickprover här och var. Det är i stort det hela. Går igenom egenkontrollpärmen och ser om man har någon avvikelse i pärmen.”

(Köksmästare, intervju)

”De brukar berätta att de kommer från livsmedelsverket... eller ”miljö och hälsa”. Och så går de ”rundan” och drar lite med sina fingrar och kikar hur rent det är här. Och så vill de såklart kolla på vår dokumentation. Så då plockar vi fram våra pärmar och... nu har vi det i ”appen” i och för sig. Och så visar vi hur det går till och att vi sköter oss.”

(Platschef kafékedja, intervju)

När kommer livsmedelsinspektören?

”Oftast kommer de vid lunchen ja nästan alltid. Man blir ju lite mer stressad det är ju klart. Då får man släppa det man håller på med och hänga med inspektören och så får man jobba i kapp det sedan.”

(Köksmästare, intervju)

Det kan ju verka onödigt stressigt att livsmedelsinspektören dyker upp i värsta lunchrusningen när restaurangpersonalen har som allra mest att göra. Men det finns en mening med det. För inspektören vill se hur verksamheten klarar av när det är som störst belastning i köket. Även i sådana lägen ska hantering och livsmedelssäkerhet fungera.

Det finns de som tycker att livsmedelskontrollen skulle kunna bli bättre.

”Jag förstår inte idén med att livsmedelskontrollen ringer och bokar tid. Det är helt meningslöst. För mig känns det som om det är bara pengarna de vill ha. Att de är ute efter avgiften. För folk bara städa ju. Om de glömmer något så får de anmärkning på det. För det mesta bara smågrejor. Det som har stått i tidningen... jag kan slå vad om att ägaren inte förstår svenska så bra. För det som står i tidningarna det kan jag lova dig det är mycket, mycket mer... äckliga grejor.”

(Kock, intervju)

Hur uppfattas livsmedelsinspektörens kommunikation och bemötande ute i livsmedelsverksamheterna?

”Inspektörerna brukar vara trevliga men hårda. Alltså inte att de är elaka. Men jag tänker att de visar upp lite grann av en mur för att de kanske är beredda på folk attackerar dem rent verbalt annars.”

(Platschef kafékedja, intervju)

”Bra eller dåliga inspektörer finns väl egentligen inte. Det är bara att de som är yngre som är nya i jobbet måste bevisa mer. Då känner restaurangägaren att inspektören har varit jobbig. Jag tror att det är för att de vill visa sig mer... eftersom de är nya. De är inte hårda men de går efter varje paragraf som de precis har lärt sig. Det är samma sak när du jobbar som kock och kommer som ny kock då går du efter recept som du har lärt dig. Sedan efter ett tag så... Det är inte så att man gör hur som helst utan man gör så det blir rätt. Men du behöver inte gå efter varje paragraf. Jag tror inte att de är osäkra. Jag tror att om man är på ett nytt ställe så vill man visa vad man går för. Men det är bra.”

(Kock, intervju)

För vissa är arbetet i restaurangköket inte bara ett arbete utan en passion, ett livsval.

Det är skillnad på när livsmedelsinspektören bedömer restaurangköket här hos oss med utbildade människor jämfört med till exempel på ett kafé där det jobbar mycket yngre människor. De är billigare att ha och göra med men deras kunskapsnivå sjunker ju ganska drastiskt. Så där måste det vara hårdare när de handskas med råvaror... eftersom de inte har samma respekt mot råvaror som kockar. Som ändå har gjort det till sitt yrke sitt livsval. Till skillnad från ett jobb.

(Köksmästare, intervju)

För andra livsmedelsverksamheter finns det mer att önska.

”Ja det står ju inte i tidningen varför... T. ex hos någon kebab... men det är för att de förvarar kebab i hinkar. Om de förvarar nära toalett om man spolat ... så flyger

partiklar... och det där är vanligt överallt... i källare och där det är mörkt. För de ska pressa det och då får det ligga där flera veckor... en vecka i alla fall. Det där är hur vanligt som helst. De vet själva att det är så... de som gör det... att det inte är bra. Men ändå gör de det. Sedan om livsmedelsinspektören ringer och säger att de ska komma dit så tar de bort allt det där.”

(Kock, intervju)

Språkliga barriärer kan ställa till det. Ibland kanske inspektören ringer i förväg för att försäkra sig om att restaurangen har någon (t ex. en familjemedlem) som kan tolka om det skulle behövas. Det finns också inspektörer som vid behov anlitar tolkservice. Men i de flesta fall verkar det fungera hyggligt enligt inspektörerna. En del inspektörer berättar att ibland får de använda kroppen för kommunikation till exempel genom att visa eller peka.

”Språk kan ju vara väldigt svårt ibland också. Om man inte förstår varandra. Då blir det ju inte lättare heller. Men man får peka och köra ”svengelska”. Så utmaningen är väl tycker jag att orka vara så dynamisk och pedagogisk och orka ta striderna när det behövs”

(Livsmedelsinspektörer, fokusgrupp)

Även om inspektören själv är flerspråkig så hjälper det inte alltid när personalen ute i livsmedelsverksamheterna talar helt andra språk.

”Det är många med utländsk bakgrund som driver restauranger och pizzerior och sådär. Ja det är väl ett ställe där jag kanske har haft det lite svårt med språket. Men deras chef ringde mig idag faktiskt och ville diskutera och vi redde ut vad det handlade om. Jo det går alltid att lösa. Det blir kanske lite knaggligt i början... och sedan kanske jag upplever lite grann... att många verksamhetsutövare de har det lite som ”ursäkt” ibland om det är några brister eller så... Att de har omsättning på personal och de förstår inte språket och sådant och att det är därför det slarvas. Har man ju fått höra (*suck*).”

(Livsmedelsinspektör, intervju)

Under projektet framkom att flera av livsmedelsinspektörerna är flerspråkiga med rötter i Sverige eller andra länder både europeiska och utomeuropeiska.

”Vid ett tillfälle när jag var ute på en verksamhet var det en anställd som blev irriterad och sa till mig varför skickar de inte en inspektör som pratar bra svenska? Han sa att han inte förstod vad jag sa. Den anställdes chef förstod vad jag sa men inte den anställda. Vid ett annat tillfälle det var en person som kom mer från landsbygden som sa till mig varför anställer de inte någon som kan prata svenska? Han ville retas. Sådant kan inträffa. Men inte ofta.”

(Livsmedelsinspektör, intervju)



Kommunernas miljökontor får med jämna mellanrum in anmälningar från personer som misstänker att de har blivit matförgiftade efter att ha ätit på en restaurang. Livsmedelsinspektörens uppgift är då att försöka utreda den misstänkta matförgiftningen.

”Om man har haft en gäst som haft klagomål kanske den personen ringer till miljökontoret. Då kommer livsmedelsinspektören direkt och tar prover på just den produkten som i sådana fall gästen har ätit. Ja det har hänt. Säg att vi har serverat fisk och någon kanske tycker att vi har tillagat fisken på ett sämre vis... och så känner de... och så ringer de. Och så skickar miljökontoret hit en kontrollant. Som brukar komma ganska direkt. Allting är liksom möjligt. Det är svårt att veta vilken mat... vad som har varit vad. Det är svårt att göra kontroller. Men än så länge har jag inte jobbat på ställen där jag vet att folk har blivit magsjuka av våra produkter. Inte vad jag vet i alla fall. För samtidigt den här krogen har ganska stor omsättning så det ska mycket till att någonting ska bli dåligt.”

(Köksmästare, intervju)

”En av de största bitarna i jobbet som inspektör och som man också behöver tänka på när man utbildar inspektörer är HUR man hanterar människor. Den psykologiska biten är JÄTTESTOR! Man kan ha fackkunskap i lagar och teknik och allt men kan du inte bemöta en människa under inspektion så kraschar det. Man får inte ut någon information. Inspektörer som kommer direkt från utbildningen kan bli helt ställda inför en konfrontation. Man kan komma ut till någon som gapar och skriker och är skitförbannad. Hur ska man ta det om man aldrig varit med om det förut?”

(Livsmedelsinspektörer, fokusgrupp)

Misstanke om matförgiftning är ett känsligt ämne och det väcker oro för att förlora kunder. Det är inget lätt budskap att framföra för livsmedelsinspektören.

”Det händer emellanåt att verksamhetutövare blir upprörda av att man kommer ut efter en misstänkt matförgiftning. Särskilt de från andra kulturer. Jag har varit med om att bli osäker om ifall de tänker ge sig på mig. Men det har aldrig hänt. Däremot var det en pizzabagare som slog sönder pizzabänken så att glaset sprutade över högt och lågt. Det var riktigt obehagligt. Man hade en kollega där som lugnade honom.”

(Livsmedelsinspektör, enkät)

Att starta ett företag är lätt men att driva, utveckla och få lönsamhet i ett företag kräver desto mer.

”Ja om du personligen ska vara där själv, enbart du, så behöver du ganska stora breda kunskaper om det du håller på med. Men sedan kan du säkert anställa folk som har kunskaperna... åt dig. Det är att hård dra det. Jag rekommenderar inte vem som helst att starta en restaurang.”

(Köksmästare, intervju)

”Man behöver inte ha kunskaper om livsmedel för att starta livsmedelsföretag. Det är ju bara för att politikerna vill att det ska bli fler jobb att det ska skapas nya företag. Det är klart det blir oseriös konkurrens. Tidigare hjälpte de män starta eget men nu har de gått över till kvinnor. Och då kommer det hur många som helst och vill starta eget bara så där. Alltså de vet ingenting om det egentligen. Och så tänker de på nya arbeten. Inte att de ska hjälpa bara den personen utan att det är andra också som får jobb där också. Men det brukar inte hålla så länge.”

(Kock, intervju)

Att det är lätt att starta ett livsmedelsföretag kan vara till fördel för olika typer av verksamheter. Men det kan bli en stressande upplevelse för den livsmedelsinspektör som ska genomföra kontrollbesök.

”Det är klart man blir stressad. Det är ”läskigt”. Det vet jag att det finns. Definitivt. På många ställen. I de stora städerna i alla fall. Det dyker alltid upp sådana. Ibland äger de en egen restaurang för att kunna ”tvätta” pengar eftersom det är så lätt att starta en restaurang. Så finns det ju ett snabbt lätt sätt att ha en ”vit front” till en ”mörk undergång”. Finns det en restaurang som har väldigt lite gäster men ändå fortsätter att trampa på. Så är det alltid någonting som är skumt med det stället.”

(Köksmästare, intervju)

Några reflektioner på livsmedelskontrollen från restaurangvärlden.

”Jag har varit med och jobbat och fått två Michelinstjärnor vid en restaurang i Frankrike vid Champs-Élysées. Där har de mycket mer kontroll än här. Här i Sverige kommer det ”en” inspektör och går runt. Där kommer motsvarande ”Anticimex” och ”alla” samtidigt utan att förvarna. Men faktiskt i Frankrike på restaurangerna där finns så många kända kockar. Maten där är så viktig för alla. Här börjar det bli så också att maten blir jätteviktig. Man kan se alla tv-program om mat. Så var det inte för tio år sedan. Så det kan gå åt det hållet också. Men livsmedelskontrollen måste bli bättre för annars kommer oseriösa restauranger och förstör för andra.

Kockarna på en sådan restaurang kan ha sådana speciella kläder som ägaren har. Alla har exakt samma kläder. Inte som här i Sverige där du kan ha keps som jag

har på mig här. Men där måste du ha riktiga kockhattar. Av papper som man byter varje dag eller till och med flera gånger om dagen om du jobbar hela dagen. Det är också hur du själv vill framstå... och restaurangen. Att du använder rena kläder det är ju det som är viktigt.

Jag tror livsmedelskontrollen kom 3-4 gånger per år. Även om det inte var några problem. Då kom de ändå. Det var en känd restaurang. I Frankrike finns många restauranger med Michelinstjärnor. De måste hålla måttet hela tiden. Vi som jobbade där vi lärde oss samma kontroll som inspektörerna gör. För att kunna säga att vi har gjort alla de där grejerna. Så när man kom dit så fick man lära sig inspektörernas jobb också. Vi fick göra alla kontroller varje dag på alla stationer. Det var viktigt att ta ansvar.

Sverige är också bra jag säger inte att det är dåligt men det skulle kunna bli bättre. För det ökar antalet oseriösa restauranger. Jag tycker man ska och det finns ju redan men det är inte alla som vet. Man kan kolla upp vilken restaurang som helst. Om de har anmärkningar och sådant. Det är ju offentligt på kommunernas hemsidor. Precis men alla vet ju inte om det att man kan gå efter det. Det är ofta lite dolt för att man inte ska kolla. Som t ex i den här kommunen. De behöver kanske inte skriva ut allt. Men de kunde visa de som har haft riktigt dåligt det kan de ju hänga ut. Varför ska man gå dit och bli sjuk? Varför ska man skydda sådant? Det är ju som att skydda en brottsling?!

(Kock, intervju)

## Slutsatser

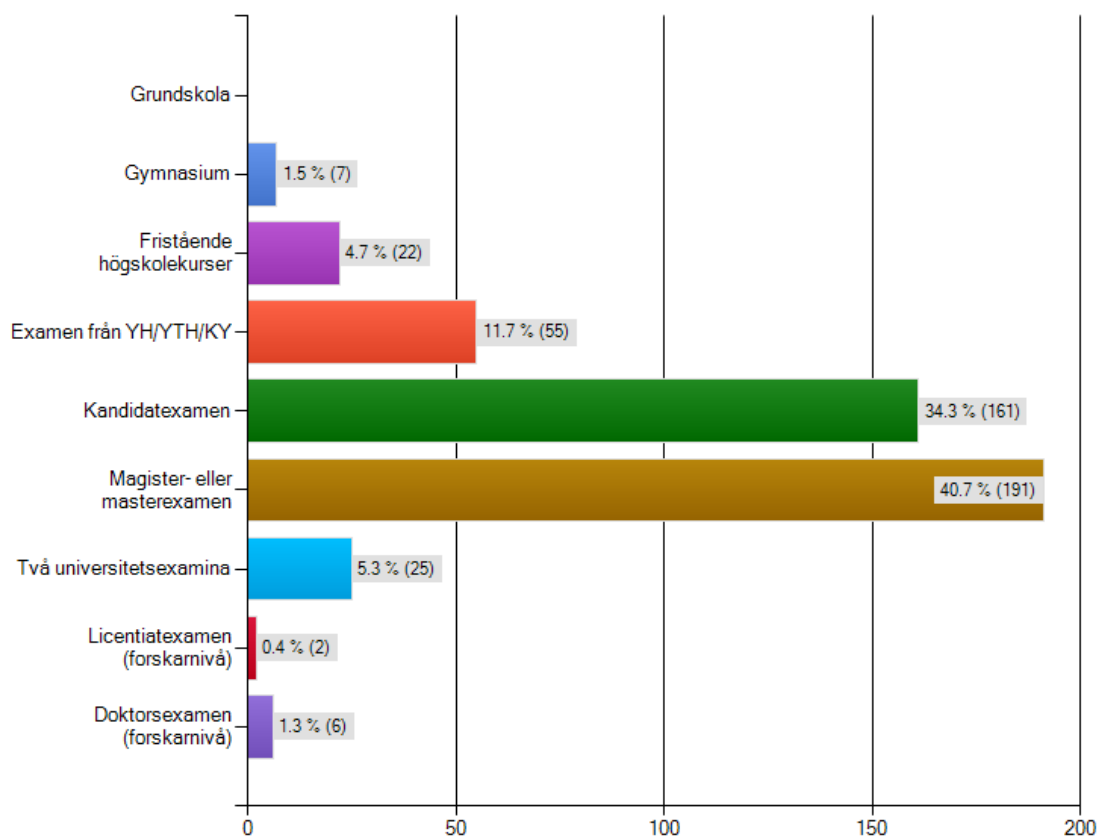
Mycket fokus har hittills lagts på livsmedelsinspektörernas kompetens. Livsmedelsverksamheternas kompetens när det gäller livsmedel kan variera stort. Det finns de som startar ett litet livsmedelsföretag för att ha ett jobb men som inte kan så mycket om livsmedel egentligen. Sedan finns det de som arbetar inom branschen som har mycket yrkeskompetens och betraktar mat som en ”passion”. Det är inte ett jobb utan ett ”livsval”. Vad företagen anser om livsmedelskontrollen beror på vilket företag man frågar. Det finns företagare som jämför livsmedelskontrollen med bilbesiktningen. Ett nödvändigt ont. I grunden verkar dock både inspektörer och livsmedelsföretag vara eniga om att livsmedelskontrollen är viktig. En bra fungerande livsmedelskontroll hjälper till att sortera bort livsmedelsverksamheter som inte fungerar och som kan utgöra säkerhetsrisker för matgästerna. Eller borde kunna göra. Genom olika former av starta eget bidrag som lockar till sig personer som kanske inte är de mest lämpade för att driva livsmedelsföretag och att myndigheterna är ”snälla” mot företag som egentligen inte klarar livsmedelssäkerheten sätts konkurrensmekanismer effektivt ur spel. Skötsamma livsmedelsföretag upplever det som ”snedvridning” av konkurrens.

## 7. Lärande för arbete

Tema ”lärande för arbete” handlar om livsmedelsinspektörernas utbildning.

Livsmedelsinspektörernas utbildningsbakgrund är mycket bred. Utbildningarna varierar från gymnasienivå till de som har disputerat. Vanligaste examen är magister eller master (40,7 %) och näst vanligast är kandidatexamen (34,3 %). På tredje plats (11,7 %) kommer YH/YTH/KY som är en grupp av utbildningar innehållande yrkeshögskola (YH), yrkesteknisk högskola (YTH) eller kvalificerad yrkesutbildning (KY).

**Figur 7.1** Livsmedelsinspektörernas högsta formella examen (n=469)



Många livsmedelsinspektörer har någon form av naturvetenskaplig utbildningsbakgrund t ex inom miljö- och hälsoskydd, livsmedel eller biologi.

Livsmedelsinspektörer med en utbildningsbakgrund från YH/YTH/KY har i regel egen praktisk yrkeserfarenhet t ex. från storkök, restaurang eller livsmedelsindustri. Bland dessa livsmedelsinspektörer finns t ex. de som har drivit restaurang, jobbat som kokerska, kock eller köksmästare.

Kommunala livsmedelsinspektörers kompetens har bland annat diskuterats från ministerhåll.

”Vår landsbygdsminister (den tidigare) gick ut i massmedia och sa att de kommunala livsmedelsinspektörerna inte klarade sin roll i köttfusket. Och att Livsmedelsverket skulle ta över. Men Livsmedelsverket har inte klarat av att kontrollera detta på de större anläggningarna.”

(Livsmedelsinspektör, enkät)

Svensk livsmedelskontroll har i hög grad haft fokus på hygien och renlighet. Olika livsmedelsskandaler på senare år har visat att fusk och redlighet också är viktiga frågor att arbeta med i livsmedelskontrollen.

”Livsmedelsinspektörer är en viktig yrkesgrupp. Behövs för att få verksamhetsutövare att förbättra sig hela tiden. Man måste kontrollera. Redlighet och kvalitet är ett försummat område. Det har mest varit fokus på livsmedelshygien hittills. Det är dyrt att kontrollera innehållet t ex i kebab. Vi ska också kontrollera kosttillskott. Restauranger kanske skriver fetaost (namnskyddat) på menyn men serverar salladsost. Oxfilé har vi också kontrollerat i projekt. Mer resurser för livsmedelskontroll behövs i Sverige. Man vill kunna lita på människor men Sverige har med åren blivit allt mer mångkulturellt. Alla har inte samma inställning till fusk. I en del kulturer är det mer accepterat med fusk än i den svenska kulturen. Det ”kostar inget” att fuska i Sverige. På 80-talet var det mer ”oskuldskraft” i Sverige. Men idag har mycket ändrats. Folk fuskar mer. ”Allt är fritt”. Livsmedelskontrollen har inte utvecklats i takt med samhällets förändringar.”

(Livsmedelsinspektör, intervju)

Vid jämförelse mellan de olika utbildningsgrupperna i enkäten är det YH/YTH/KY som anger högsta andelen (32,7 %) av allvarliga och mycket allvarliga hot och våld ute på fältet vid livsmedelskontroll. Av inspektörer med kandidatexamen anger 10,0 % att de har råkat ut för allvarliga och mycket allvarliga hot och/eller våld på fältet medan för inspektörer med magister eller masterexamen är andelen 8,4 %. Om även mindre incidenter räknas ligger andelen för YH/YTH/KY på 63,6 %, för inspektörer med kandidatexamen 42,4 % och för inspektörer med magister/masterexamen 42,1 %.

Arbetet som livsmedelsinspektör i en mindre kommun kan t ex. innebära att tjänsten är delad 50 % miljöbalkstillsyn och 50 % livsmedelskontroll. Nästa inspektör hade vid intervjutillfället arbetat knappt ett år som inspektör men hade utbildning som miljö- och hälsoskyddsinspektör. Dock inte med inriktning livsmedel. På ”miljökontoret” var de totalt två miljö- och hälsoskyddsinspektörer som skulle göra ”allt” även livsmedelskontrollerna. Men å andra sidan

så hade de enligt inspektören ett ”överkomligt” antal livsmedelsobjekt. Inskolningen i livsmedelskontroll löstes på ett pragmatiskt vis.

”Jag fick lite handledning av grannkommunens livsmedelsinspektör. Där har jag fått gå med en ”sväng” och hänga med på livsmedelsinspektioner och lära mig den vägen. Sedan finns det en ”drös” med material som livsmedelsverket har släppt ut som jag har läst igenom. Jag har som successivt trappat upp svårigheten i mina inspektioner. Man får börja ganska enkelt. Man kan liksom inte ta sig vatten över huvudet utan får hålla det enkelt till en början.”

(Livsmedelsinspektör, intervju)

I enkätsvaren framkommer att det finns några livsmedelsinspektörer som har disputerat.

”Jag vet inte om mina kollegor vet om att jag är disputerad. Det är inte så viktigt. Bakgrunden är inte så viktig. Jag har anpassat mig till arbetet som inspektör. Är disputerad inom molekylärbiologi. Har gått kurs inom miljö- och hälsoskydd. Försöker att utvidga mina arbetsuppgifter mer mot miljö- och hälsoskydd och dricksvatten för att få mer variation och göra jobbet intressantare. Efter en tid blir arbetsuppgifterna inom livsmedelskontrollen rutinartade, de är inte så utmanande för mig som har hållit på med forskning. Forskarmiljön är mer komplex. Miljöskydd och dricksvatten är mer komplicerade arbetsuppgifter. För livsmedel är lagstiftningen mer styrande. Inriktning mot livsmedelshygien innebär mer rutin. Känner mig lite understimulerad. Behöver mer inspiration och kunna gå vidare. Inom livsmedel utvecklar man som inspektör metoder och hittar rutiner och sedan är det inte så mycket mer variation.”

(Livsmedelsinspektör, intervju)

## Slutsatser

Livsmedelsinspektörernas utbildningsbakgrund är mycket bred. Det finns ett brett spektra från de som har gymnasium som högsta formella examen till inspektörer som har disputerat. Vanligaste är en magister- eller masterexamen (40,7 %). Näst vanligaste är kandidatexamen (34,3 %) och på tredje plats (11,7 %) kommer examen från yrkeshögskola, yrkesteknisk högskola eller kvalificerad yrkesutbildning. Det stora flertalet av livsmedelsinspektörerna har en naturvetenskaplig utbildning i någon form med inriktning t ex mot miljö- och hälsoskydd, biologi, kemi eller livsmedel. Många livsmedelsinspektörer känner att deras kunskaper och kompetenser inte alltid vare sig uppskattas eller tas till vara av arbetsgivaren.

## 8. Yrkesrollen som inspektör

Tema ”yrkesrollen som inspektör” handlar om hur livsmedelsinspektören själva betraktar yrkesrollen. T ex. frågor om status, lön, respekt, yrkeskompetens, komplexitet i yrket, jämställdhet och ålder.

**Tabell 8.1 Procentuell fördelning av instämmandegrad i fyra olika frågor. Varje inspektör har kunnat utdela ett omdöme per fråga (n= 465 – 473)**

	Instämmer helt	Instämmer delvis	Varken eller	Tar delvis avstånd	Tar helt avstånd	Kan inte svara
Känner mig stolt över att arbeta som livsmedelsinspektör	37,8	37,4 (75,2)	17,1	6,8	0,6	0,2
Omgivningen möter mig med respekt i yrkesrollen som livsmedelsinspektör	28,1	50,7 (78,8)	14,2	5,7	0,8	0,4
Känner mig yrkesskicklig i arbetet som inspektör	48,6	42,9 (91,5)	7,4	0,6	0,2	0,2
Inspektörens yrkesroll är komplex	72,9	18,9 (91,8)	3,4	1,9	0,2	2,6

Om procenttalen i de ”positiva delarna ” av svarsskalan summeras dvs. ”instämmer helt” och ”instämmer delvis” läggs ihop så kan en inbördes jämförelse göras mellan de fyra frågorna i figur 8.1. ”Inspektörens yrkesroll är komplex” får högsta instämmandegrad (91,8 %), följt av ”känner mig yrkesskicklig som inspektör” (91,5 %), följt av ”omgivningen möter mig med respekt” (78,8 %) och på sista plats ”känner mig stolt över att arbeta som livsmedelsinspektör” (75,2 %).

”Jag kan inte säga att jag är stolt över att jag är inspektör. För i min värld under hela min ”pluggtid” har jag alltid tyckt att ja det stående skämtet var vi slutar väl som livsmedelsinspektörer ”allihop”. Nej men det var lite ”sunk” - yrke det var liksom bottenkratet det var det stående skämtet om jag ska vara helt ärlig. Men det är väldigt intressant jobb.”

(Livsmedelsinspektör, fokusgrupp)

Yrkesrollen är ett tema som väcker mycket hos inspektörerna och framför allt är det lön och status som tas upp.

”Ökad förståelse för yrkesrollens komplexitet behövs för att få upp lönerna. På ett miljökontor står ofta livsmedelsinspektören lägst i rang jämfört med kollegor inom miljö- och hälsoskydd.”

(Livsmedelsinspektör, enkät)

Det finns också kommuner där livsmedel har en högre status.

”Vill du jobba med statusyrken ska du jobba med miljö. Inte hälsoskydd heller. För det är bara klagomål, rökning, hundar och jobbiga grannar. Jobbar du inom miljö- och hälsa och du vill ha lite status då är det miljösidan du ska vara på. Inte på något annat. För det andra är inte status. Men i den här kommunen har det inte varit någon skillnad. Det har snarare varit så att livsmedel har varit en väldigt stabil och en populär grupp där har inte kommit och slutat och gått så mycket folk. För här har varit jättekompententa livsmedelsinspektörer. Men i grannkommunen har det varit sämre ställt när det gäller livsmedel. De har inte satsat pengar på livsmedel. Nu på senare år har det blivit bättre men det har varit en ensam inspektör som har slitit med de där objekten. Generellt sett ute i landet på kommuner så är det miljö du ska jobba med. För det är ”fancy”. Livsmedel är bara ”kladdigt”.”

(Livsmedelsinspektör, fokusgrupp)

Gamla föreställningar kring livsmedelsinspektörens yrkesroll lever kvar.

”Oftast finns en förlegad syn på rollen som livsmedelsinspektör hos allmänheten. Jag tror att kommuner och statliga verk generellt är dåliga på att förmedla hur det ser ut och hur det fungerar. Bilden av den nitiske ”hälsovårdsinspektören” på ”hälsovårdsmyndigheten” ligger fortfarande kvar till viss del. Tycker att livsmedelsverket har ett ansvar också att förmedla en mer nyanserad bild av inspektören till allmänheten.”

(Livsmedelsinspektör, enkät)

Många inspektörer efterlyser en jämnare balans mellan könen på arbetsplatserna. Yrket som inspektör kan av vissa arbetsgivare framställas som ett ”kall” för att hålla löner nere och de platta organisationerna kan upplevas som ”hinder” i utvecklingsmöjligheter för inspektörer som har arbetat några år.

”Yrket är på väg att bli ett kvinnoyrke då mestadels yngre kvinnor anställs vilket tyvärr på sikt urholkar status, lön och andra förmåner. Löner dumpas genom låga ingångslöner och arbetsgivarens sätt att spela på att miljö- och hälsoskyddsarbetet är ett ”kall”. Det borde införas mer nivåer inom yrket. Nu är det allt för platt.”

(Livsmedelsinspektör, enkät)



Arbetsplatser där män arbetar som inspektörer verkar ”locka till sig” andra män i yrket.

”På vår arbetsplats är männen i majoritet. Både min kollega och jag vi jobbar ju båda med livsmedel. Så vi har 100 %. Men överlag jag vet faktiskt inte. Det är kanske lite från männens sida... Machokultur och det här... Livsmedel kanske inte är så macho?”

(Manlig livsmedelsinspektör, intervju)

Förutom jämställdhet är också ålder något som i högre grad behöver uppmärksammas.

Folk befinner sig i olika sociala situationer. Det är kanske normalt om det finns fyra kvinnor på en arbetsplats och alla är småbarnsföräldrar att de har något gemensamt förutom jobbet. Men som äldre man kanske man inte går omkring och har diskussioner om småbarn. Då är man utanför i och med det.

(Manliga inspektörer, fokusgrupp)

Inspektörerna får som anställda på en myndighet inte vara ”konsulter” men ska samtidigt vara tydliga och behjälpliga.

”Det är svårt att vara inspektör vid tillfällen då vi är en myndighet och inte ska vara rådgivande. Men samtidigt ska vi ge råd enligt förvaltningslagen. Det innebär att vi står i en vågskål”

(Livsmedelsinspektör, enkät)

Behörighetskrav för att få tjänstgöra som livsmedelsinspektör är en fråga som väcker diskussion bland inspektörerna. Åtta av tio (80,4 %) svarar ”instämmer helt” eller ”instämmer delvis” att det bör finnas behörighetskrav för att få arbeta som livsmedelsinspektör.

”Allt som ofta tas sommarjobbare eller praktikanter in för att beta av inspektioner. Nyanställda är i regel nyutexaminerade. Det händer ofta att det blir ”fel” i fält. Att inspektioner går för fort, inte blir riktigt gjorda, för hårda eller inga krav ställs. Tröskeln för att göra inspektioner och fatta myndighetsbeslut borde vara högre. För miljörevisorer krävs t ex fyra års arbetslivserfarenhet innan man kan hålla i revisioner samt en del dokumenterad praktik. En modell kunde vara som i andra länder där man har olika nivåer på inspektörer där vissa tjänstemän betecknas som ”senior”.”

(Livsmedelsinspektör, enkät)

”Jag tror att det är mycket viktigare att myndigheten har legitimitet än att varje enskild inspektör exempelvis skulle vara legitimerad eller liknande. Idag är det ett problem med likvärdighet eftersom varje kommun är en egen tillsynsmyndighet och där politiker med olika motiv bestämmer avgifternas storlek och har möjlighet

att styra verksamheten via prioriteringar. Jag anser att alla skulle vinna på en statlig miljö- och hälsoskyddsmyndighet.”

(Livsmedelsinspektör, enkät)

”I glesbygdskommuner skulle det bli snudd på omöjligt att rekrytera inspektörer om det fanns behörighetskrav. Här får man ofta lov att anställa rätt person som kan tänka sig att jobba kvar några år och så utbilda sig efter hand. Vet flera kommuner i länet där man sökt inspektörer både länge och väl och helt enkelt inte fått några sökande. Behörighetskrav skulle försvåra ytterligare.”

(Livsmedelsinspektör, enkät)

Men det är heller inte bra att ta in livsmedelsinspektörer som har för låg kompetens. Det räcker inte med att man jobbat inom privata livsmedelssektorn för att få bli livsmedelsinspektör. Man behöver vara akademiskt utbildad också så att man kan ta till sig lagstiftning, forskning, rapporter. Man behöver kunna viss juridik och kunna uttrycka sig skriftligt på ett bra sätt. Övrig kommunikation är också viktig. Vi får inte skapa livsmedelsinspektörer som bara kan arbeta utifrån färdiga checklistor, det krävs att man har förmåga till anpassning i det enskilda fallet. Man måste hela tiden hitta bra argumentation för de beslut man fattar. Därför tror jag att det oftast krävs en högre akademisk utbildning med viss bredd.”

(Livsmedelsinspektör, enkät)

### **Slutsatser**

Livsmedelsinspektörer berättar om att de inte alltid känner sig stolta över att arbeta som livsmedelsinspektör med ibland bristande respekt från omgivningen. Många upplever sig själva som duktiga i sitt yrke. De tycker att de utför ett viktigt arbete som är intressant. Många av livsmedelsinspektörerna är relativt välutbildade och många har ett stort engagemang i yrket.

## 9. Ledarskap

Tema "ledarskap" handlar om livsmedelsinspektörernas chefer. Om chefer som stöttar eller chefer som inte stöttar inspektörerna i deras arbete.

Stöd från arbetsgivaren (generellt) för att kunna utföra sina arbetsuppgifter på bästa vis anger livsmedelsinspektörerna att de får i mycket hög grad (25,0 %), i hög grad (35,6 %) eller tillräckligt (27,9 %). Att arbetsgivarens stöd är litet eller obefintligt svarade 11,4 % (n=55). Stöd kan handla om t ex utbildningsmöjligheter, bra arbetsplats, stöd från chef.

**Figur 9.1 Inspektörernas nöjdhet med olika delområden inom "ledarskap och kompetens" fördelning i utdelade betyg (n=469-471)**

Plats inspektörernas nöjdhet	Delområde	Genomsnittsbetyg (5 gradig skala) 5= instämmer helt 4= instämmer delvis 3= varken eller 2= tar delvis avstånd 1= tar helt avstånd	Antal livsmedelsinspektörer som delat ut ett betyg mellan 1-5	Antal som angivit "kan inte svara"	Totalt antal som svarat på frågan
1.	Miljöchefen gör ett bra arbete för verksamheten	4,0	441	30	471
2.	Miljöchefen bidrar till medarbetarnas utveckling så att vi kan göra bra insatser i jobbet	3,98	443	28	471
3.	Miljöchefen är professionell och kompetent vid rekrytering av nya medarbetare	3,97	413	57	470
4.	Min närmaste chef har förmåga att genomföra utvecklingssamtalen på ett konstruktivt och professionellt vis.	3,80	423	47	470
5.	Miljöchefen har förmåga att se till att "rätt person" befinner sig på "rätt plats" i organisationen.	3,67	419	50	469
6.	Min närmaste chef har förmåga att driva och utveckla verksamheten inom livsmedelskontrollen	3,43	451	18	469

Uteblivet stöd från chefer kan bero på olika omständigheter t ex. att chefen inte har erfarenhet vare sig av miljö- och hälsoskydd eller livsmedel.

”Vår miljöchef är inte utbildad inom området miljö. Hon gör så gott hon kan men egentligen har hon inte rätt kompetens för att vara miljöchef då hon inte är tillräckligt insatt i våra frågor. Hon är mer som en personalchef och vi inspektörer är ”chef” över oss själva.”

(Livsmedelsinspektör, enkät)

Uteblivet stöd kan bero på att chefer kommer och går.

”På min arbetsplats fungerar ledarskapet inte så bra. Under de senaste 2-3 åren har chefer börjat och slutat. Vi har ingen permanent chef. Ledarskapet är viktigt. Det måste finnas en chef som strukturerar arbetet.”

(Livsmedelsinspektör, intervju)

En del chefer ska leda organisationer som innehåller flera olika ansvarsområden vilket kan innebära att det blir svårt att vara insatt i sakfrågor.

”På min arbetsplats är chefen inte sakkunnig inom miljöområdet och verkar inte heller vara intresserad av att lära sig. Han vill istället införa ett system med teamchefer för olika grupper av arbetsuppgifter typ administration, inspektörer (inkluderar miljö, livsmedel, bygg), plan, markexploatering. Vi har sedan tidigare en platt organisation som många har varit nöjda med. Fast det skulle vara skönt att få vägledning i sakfrågor också.”

(Livsmedelsinspektör, enkät)

Det finns miljöchefer som inte ”lägger sig i” vad livsmedelsinspektörerna gör. Men ibland behövs chefen.

”Vad beträffar miljöbalken så är det är enormt mycket att ha koll på. Den chefen finns inte som behärskar alla områdena. Som i vårt fall. Han är jätteerfaren men livsmedel är han nog inte så intresserad av. Och det behöver han inte vara heller. Så han har ju släppt det mycket till mig och min kollega. Men vi känner att vi har stöd om det blir några lagstiftningsproblem eller tolkning. Han läser in sig fort och man får bra återkoppling. Han tar reda på och håller sig uppdaterad på domar t ex. prejudicerande. Han är med på banan.”

(Livsmedelsinspektörer, fokusgrupp)

Motsatsen finns också dvs. chefer som styr in i minsta detalj.

”Chefen är väldigt snabb och har ett lite för styrande ledarskap och kontrollerande. Vill så väl och vill göra ett bra jobb uppåt för sin egen vinnings skull men ibland så hyvlar det oss lite i kanterna.”

Det finns chefer som skulle behöva ”styra upp” verksamheten mer men av någon anledning inte gör det.

”Jag tyckte det var ganska jobbigt på min förra arbetsplats. Det var mycket slarv. Överallt. Dålig skrift och dålig kommunikation. Det var ganska låg kvalitet inom många områden. För mig var det en väldig frustration att man släppte igenom det. Men det fanns inte heller något bra sätt att fånga upp det som var bra.”

(Livsmedelsinspektör, fokusgrupp)

Arbetsuppgifter på ett miljökontor finns det alltid gott om. Det är lätt att ”drunkna” och ”glömma” bort medarbetarna.

”Vår närmsta chef är före detta livsmedelsinspektör. Ja hon har jobbat som alla ”möjliga” inspektörer och har jobbat jättelänge på fältet. Men har ju inte tid och utrymme. För hon håller på med våra tillsynsplaner. Som aldrig blir klara. Och om man då får fler administratörer på förvaltningen som skulle kunna avlasta. Så skapar de bara ännu mer administration. De hjälper inte oss och de hjälper inte vår närmsta chef så att hon får utrymme för coaching, diskussioner och utveckling av kärnverksamheten”

(Livsmedelsinspektörer, fokusgrupp)

Utvecklingssamtal är inte alltid ”utvecklande”.

”Vi har en chef som favoriserar vissa inspektörer och ignorerar övriga. Det är en usel chef knappast en ledare. Att bli förolämpad under utvecklingssamtalet och i löneprocessen gör att lojaliteten mot min arbetsgivare är mycket låg.”

(Livsmedelsinspektörer, enkät)

En livsmedelsinspektör skriver i enkäten att kommunchefen är närmaste chef och att det därmed är svårt att få stöd. Utvecklingssamtalen uteblir.

Arbetet med att utveckla och driva livsmedelskontrollen kan se olika ut. Och olika chefer har olika mycket intresse för frågan.

**Figur 9.2 Inspektörernas nöjdhet med olika delområden inom "ledarskap och trivsel"**  
genomsnitt utdelade betyg (n=469-471)

Plats inspektörernas nöjdhet	Delområde	Genomsnitts-betyg (5 gradig skala)  5= instämmer helt 4= instämmer delvis 3= varken eller 2= tar delvis avstånd 1= tar helt avstånd	Antal livsmedels- inspektörer som delat ut ett betyg mellan 1-5	Antal som angivit "kan inte svara"	Totalt antal som svarat på frågan
1.	Miljöchefen bemöter oss medarbetare på ett trevligt och professionellt sätt	4,32	458	12	470
2.	Jag anser att jag med förtroende kan prata med min närmaste chef	4,23	462	8	470
3.	Jag känner mig sedd och uppskattad av min chef	4,09	461	9	470
4.	Miljöchefen bidrar till ett gott arbetsklimat på vår arbetsplats	3,94	452	19	471
5.	Miljöchefen har förmåga att hantera de konflikter som kan uppstå internt på arbetsplatsen	3,49	379	90	469

"Jag upplever mycket bra stöd från kollegor samt att jag får möjligheter till fortbildning i arbetet. Stöd från chef upplever jag fungerar dåligt när våra roller som inspektörer ifrågasätts av t ex. livsmedelsverksamheter, andra högre tjänstemän eller allmänhet."

(Livsmedelsinspektör, enkät)

Att ha kunskaper om sakfrågor underlättar men är ingen garanti för att som chef ha förmåga att leda en verksamhet.

"Vår chef är en varm person som är mycket duktig i sakfrågor. Men som chef är han ingen ledare. Personalmässigt är det totalt kaos på vår arbetsplats. Det är svårt att hålla tempot när det finns ett flertal medarbetare som inte producerar någonting. Chefen är urusel på att ställa krav på enskilda medarbetare utan det blir alltid s.k. kollektiv bestraffning. Han är oerhört konflikträdd. Jag trivs dock väldigt bra med mina arbetsuppgifter så länge jag går med skygglapparna för alla de som mår så fruktansvärt dåligt på vår förvaltning. Jag är på väg bort härifrån."

(Livsmedelsinspektör, enkät)

Ett fungerande ledarskap har stor betydelse för arbetets utförande och trivsln på arbetsplatsen.

”Chef blir man inte bara för att man har jobbat länge. Chef blir man inte heller bara för att man har tagit några kurser inom kommunen. Det handlar lite om ledarskap också. Men funkar chefen på ett bra sätt då är det extra roligt.”

(Livsmedelsinspektörer, fokusgrupp)

Konflikthantering internt på arbetsplatsen och i organisationen är ett område som behöver få mer uppmärksamhet. En av fem uppger att miljöchefen inte alls eller i liten grad har förmåga att hantera interna konflikter. Drygt tio procent svarar att de i liten grad eller inte alls känner sig sedda och uppskattade av chefen. Många livsmedelsinspektörer efterlyser ett större engagemang från ledningen för livsmedelskontrollen.

Livsmedelsinspektörerna utdelar lägre betyg för chefernas kompetens än de betyg som utdelas kring att chefen är trevlig.

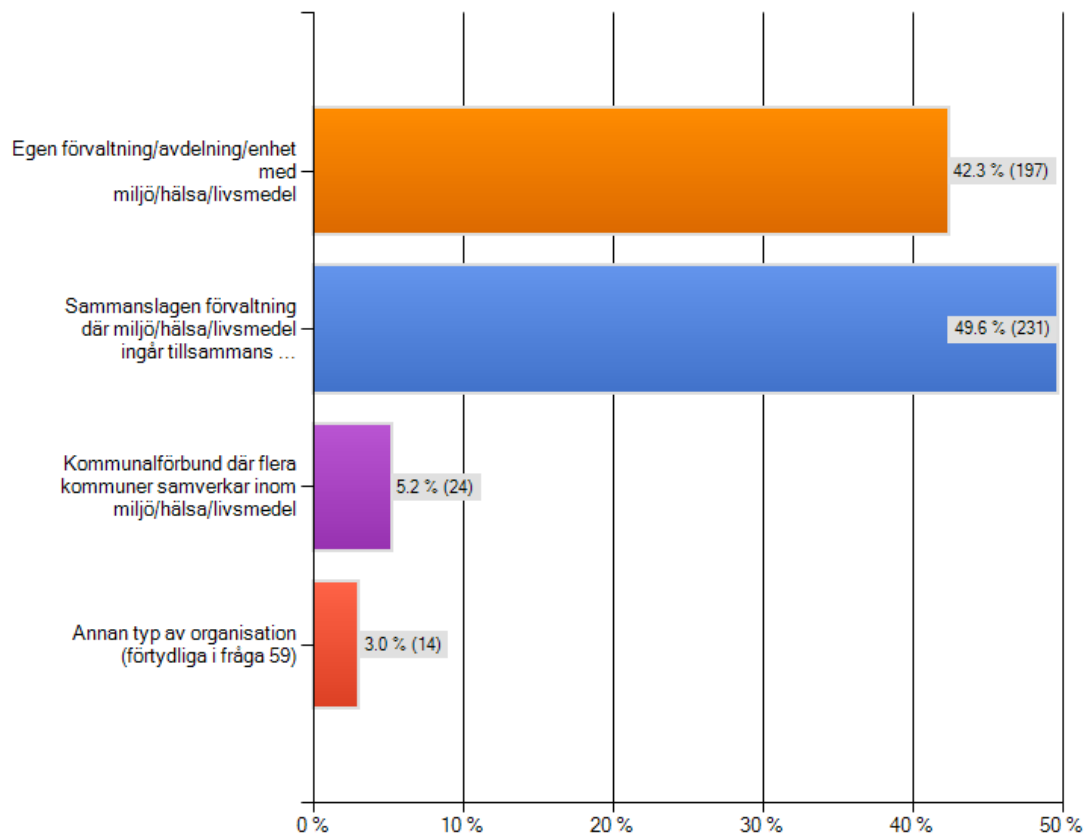
### **Slutsatser**

Under avsnitt ”ledarskap och kompetens” utdelar livsmedelsinspektörerna högst betyg (4,0) till att ”miljöchefen gör ett bra arbete för verksamheten”. Sämsta betyg (3,43) för ”ledarskap och kompetens” delas ut för ”min närmaste chef har förmåga att driva och utveckla verksamheten inom livsmedelskontrollen”. När det gäller ”ledarskap och trivsel” delar livsmedelsinspektörerna ut bäst betyg (4,32) för att ”miljöchefen bemöter oss medarbetare på ett trevligt och professionellt vis”. Sämsta betyget under samma avsnitt delades ut för ”miljöchefen har förmåga att hantera de konflikter som kan uppstå internt på arbetsplatsen” (3,49).

## 10. Organisation

Tema ”organisation” handlar om kommunernas organisation av livsmedelskontrollen. Har organisationen någon betydelse för livsmedelskontrollens utförande?

**Figur 10.1** Typ av organisation i kommunen som livsmedelskontrollen ingår i (n=466)



En fråga i enkäten var vilken typ av organisation som livsmedelskontrollen ingick i. Egen förvaltning/avdelning/enhet för miljö- och hälsoskydd samt livsmedel svarade 42,3 % av inspektörerna. Sammanlagd förvaltning där miljö och hälsoskydd samt livsmedel ingår tillsammans med andra delar av den kommunala organisationen svarade 49,6 %.

Kommunalförbund dvs. där miljö- och hälsoskydd samt livsmedel organiseras över kommungränser gemensamt för flera kommuner svarade 5,2 % och annan typ av kommunal organisation svarade 3,0 %. Exempel på annan typ av organisation kan vara att kommunen bara har en förvaltning där miljö- och hälsoskydd, livsmedel, bygg och trafik ingår i ett myndighetskontor, eller sammanslagen förvaltning där två län och tre kommuner samverkar eller i organisation där kommunchefen är chef över miljöenheten (där livsmedel ingår).

Flera inspektörer har belyst problematiken kring att kommunerna har dubbla roller. Kommunen har ansvar för myndighetskontrollen när det gäller livsmedelslagstiftningen och miljöbalken. Samtidigt har kommunen uppgiften att lokalt arbeta med kommunens utvecklingsarbete. Det förekommer att kommunpolitiker och ledande kommundienstmän har ”uppfattningen” att miljökontorets myndighetsarbete (där livsmedelskontrollen ingår) är ”hinder” för näringslivets och därmed kommunens utveckling.



”Stor nackdel att livsmedelskontrollen ligger på kommunal nivå. Kommunal nämnd ser mera till näringslivsfaktorer än efterlevnad av lagstiftning. Speciellt för mindre kommuner.”

(Livsmedelsinspektör, enkät)

Kommunerna har ett starkt självstyre. Men det finns lagar och bestämmelser som gäller för hela riket allt från grundlagar till specialregler. De olika kommunernas organisation liknar varandra (en del kommuner är förstås stora andra små) men kan samtidigt vara organiserade på lite olika vis. En del kommuner har organiserat sin förvaltning på mindre bra vis vilket kan medföra besvärliga konsekvenser för livsmedelskontrollen.

”Vår tillväxtchef är chef över livsmedelskontrollen och samtidigt chef över livsmedelskontrollens tillsynsobjekt. Detta rör till det.”

(Livsmedelsinspektör, enkät)

Jävssituation uppstår när en och samma chef ska ansvara för både kommunens livsmedelsverksamheter (t ex skolkök, kök inom äldreomsorg) och livsmedelskontrollen. Kontrollmyndighetens opartiskhet sätts ur spel.

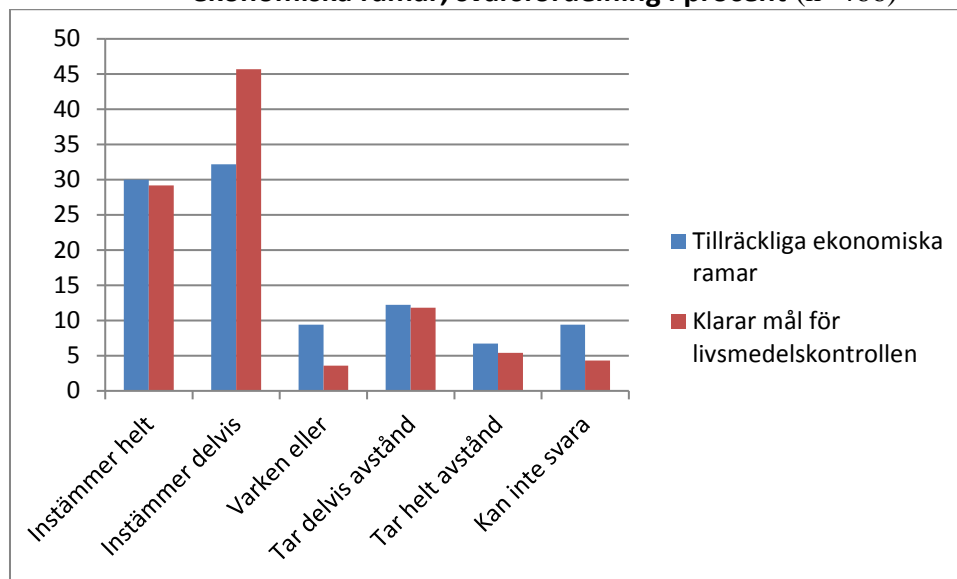
Det blir problem om kommunen drar in intagna avgifter av besparingsskäl istället för att anställa kontrollpersonal.

”Vi har för mycket att göra. Ligger efter i planeringen och har en stor kontrollskuld. Troligen kommer vi inte ha någon som arbetar heltid med livsmedel framöver eftersom kommunen måste spara pengar. De förstår inte att avgifterna som tas in för livsmedelskontrollen måste användas till kontroll.”

(Livsmedelsinspektör, enkät)

Med ”kontrollskuld” menas att livsmedelsverksamheter (-företag) betalar avgifter till kommunen i förskott för den kontroll som ska utföras. Men om inspektörerna inte hunnit med att utföra kontrollen och kommunen ”lägger beslag” på dessa pengar som är ”öronmärkta” för livsmedelskontrollen då uppstår juridiska problem.

**Figur 10.2 Livsmedelsinspektörernas uppfattning om hur den kommunala organisationen klarar målen för livsmedelskontrollen inom givna ekonomiska ramar, svarsfördelning i procent (n=466)**



Att organisationen för livsmedelskontrollen helt eller delvis har tillräckliga ekonomiska ramar för verksamheten svarar 62,2 % av livsmedelsinspektörerna. Att organisationen helt eller delvis klarar uppsatta mål för livsmedelskontrollen svarar 74,9 %. En femtedel (20,8 %) av inspektörerna angav varken eller, tar delvis avstånd eller helt avstånd till att de klarar uppsatta mål för livsmedelskontrollen. Medan 4,3 % angav att de inte kan svara.

Viktiga förutsättningar för att klara målen för livsmedelskontrollen är att det finns tillräckliga ekonomiska ramar samt kontrollpersonal (livsmedelsinspektörer) i verksamheten som kan utföra livsmedelskontrollerna.

”Tillräckliga ekonomiska ramar kan finnas i och med att livsmedelskontrollen inte ska bekostas med skattemedel. Men däremot är det viktigt att tillsätta de antal tjänster som krävs för att kunna genomföra den kontroll som företagen betalar för.”

(Livsmedelsinspektör, enkät)

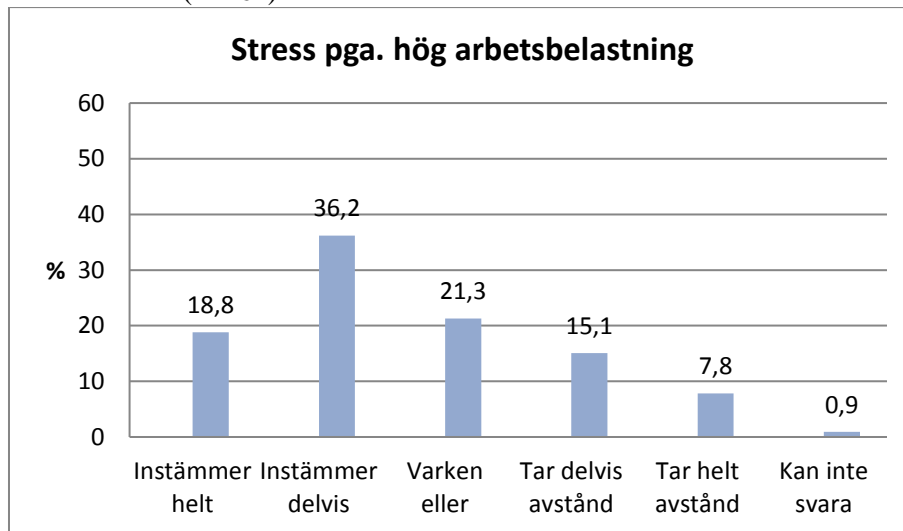
## Slutsatser

Hur livsmedelskontrollen organiseras i kommunen har betydelse för kontrollens utförande. Kommunen har ansvar för myndighetskontroll när det gäller livsmedelslagstiftningen. Samtidigt är en av kommunens uppgifter att arbeta med kommunens utvecklingsarbete. Det förekommer att kommunpolitiker och ledande kommuntjänstemän har uppfattningen att livsmedelskontrollen är hinder för kommunens utveckling. En del kommuner organiserar livsmedelskontrollen så att jävssituation uppstår. Det förekommer att kommuner lägger beslag på livsmedelskontrollens avgifter istället för att anställa personal så att livsmedelskontrollen kan utföras. En femtedel av inspektörerna anger att deras kommuner inte klarar av livsmedelskontrollens uppsatta mål.

## 11. Arbete och hälsa

Tema ”arbete och hälsa” handlar om arbetets inverkan på livsmedelsinspektörernas hälsa. Vilken betydelse har arbetsbelastning, konflikter och ledarskap för inspektörernas upplevelse av stress? Hur trivs inspektörernas med sina arbetsuppgifter? Och till sist. Har de för avsikt att stanna i yrket? Eller vill de göra något annat?

**Figur 11.1** Upplever du stress i ditt arbete pga. hög arbetsbelastning?  
(n=464)



Hälften (55 % svarade instämmer helt/delvis) av inspektörerna uppger att de känner stress pga. hög arbetsbelastning i arbetet.

Olika stresssymptom pga. arbetet som beskrivs av livsmedelsinspektörer:

- Svårt att koppla av på fritiden
- Slutkörd på fritiden. Orkar inte göra sådant som jag egentligen tycker är roligt på min fritid. Det blir en negativ cirkel. Jag behöver göra roliga aktiviteter på fritiden för att orka med ett krävande arbete. Förkylningar drabbar hårdare pga. stressen.
- Huvudvärk
- Sömnproblem
- Nedstämdhet
- Ont i magen
- Depression
- Högt blodtryck
- Spänningar, värk i axlar, nacke, rygg

En livsmedelsinspektör berättar:

”Det är väl egentligen sista året eller åren som jag känner att jag kan slappna av lite. För det har varit verkligen att har man inte något år jagat pengar för att man legat efter så har man jagat statistik och pinnar. Det är nästan alltid krisarbete på hösten för på ett eller annat sätt har det inte gått ihop. Och man orkar inte. Nu är vi ju fler än vad vi har varit men vi har ju fått fler livsmedelsobjekt också. Alltså

man orkar inte panikarbeta år efter år efter år efter år. Till slut kraschar det. Och det är väl lite grann det som har hänt i mitt fall. Alltså 125 inspektioner har nog jag nog inte stoppat vid. Jag har kanske varit uppe i 200 per år. Totalt vet jag inte hur många hundratals inspektioner jag har gjort under mina år. Så jag känner mig lite bränd. Och det är inte lika kul att åka ut längre. Jag blir ju inte gammal här om det ska fortsätta så här. Och man blir inte motiverad heller utan till slut tappar man sugen att vara ute. Och blir du klar så har du fått så mycket jobb av andra som de i sin tur inte hunnit med. Ja jag upplever ibland att ledningen absolut de lyssnar ju på idéer och tankar som vi har men många gånger så kommer det inte längre. Det händer inte så mycket mer. Jag vet inte hur många gånger jag har flaggat upp för att jag verkligen skulle vilja sitta hemma och jobba ibland. Och bara sitta med datorn. Bara jobba ta fram rutiner och mallar. Alltså kvalitetsarbete. Ja det får jag göra. Det får vi göra ibland om man säger till i förväg. Men då har jag ingen bärbar dator så jag kan inte göra det. För jag kan inte sitta på min privata dator för jag saknar de program som jag behöver. Då måste jag vara här och som sagt det finns nog ingen dag som man verkligen bara fokuserar på att verkligen jobba och göra det man ska. Utan det är möten och folk springer i korridoren. Alltså arbetsron är ju inte den bästa. Kvalitetsarbete det är sådant man gör när man får tid över och det får man ju typ inte. Och det är ju det som ska underlätta vår vardag.

(Livsmedelsinspektör, fokusgrupp)

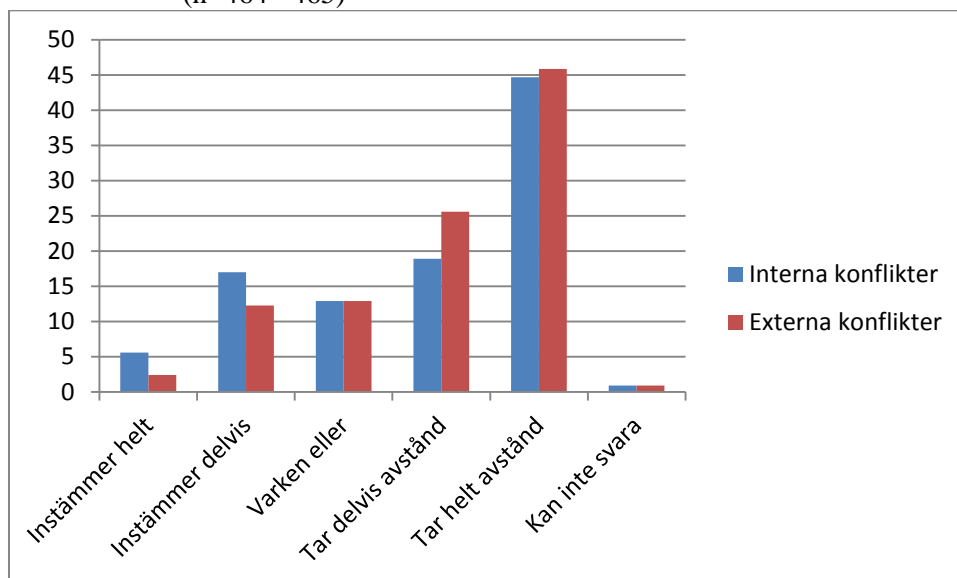
Chefer har ett ansvar för att "hushålla" med inspektörernas tid. Som är en begränsad resurs. Att som chef kalla till möten i tid och otid "äter upp" arbetstid och skapar stress för inspektörerna. Som inte hinner det de ska göra egentligen.

"Det är så mycket möten och det har blivit värre med den nya chefen. Som "gillar" möten. Och det är så viktigt att vi hinner med våra kontroller. Men samtidigt så är det tusen möten. Det är grundläggande APT, kontorsmöten och sedan när vi håller på med kontrollplanen då har det varit möten om det. Och så råkade jag hamna i kontorets kvalitetsgrupp. Först hade chefen velat ha möten varannan vecka. Men NEJ sa vi. Då blev det vart tredje vecka. Och det blockerar i princip hela måndagen. Då har vi möte klockan ett. Förmiddagen ska man ut men kan inte åka för långt bort och det får inte vara för komplicerad inspektion. För man ska vara tillbaka klockan ett. Så förmiddagen får bli skrivbordet också då. Då har man tisdag, onsdag, torsdag. Ja fredagen är ju lite sådär. Då kanske man kan gå ut på förmiddagen. Mötena slapp man dem då skulle det vara bättre."

(Livsmedelsinspektör, fokusgrupp)

Inspektörsyrket är i hög grad förknippat med ”konflikter” eftersom inspektörens uppgift är att se till att lagstiftningen följs.

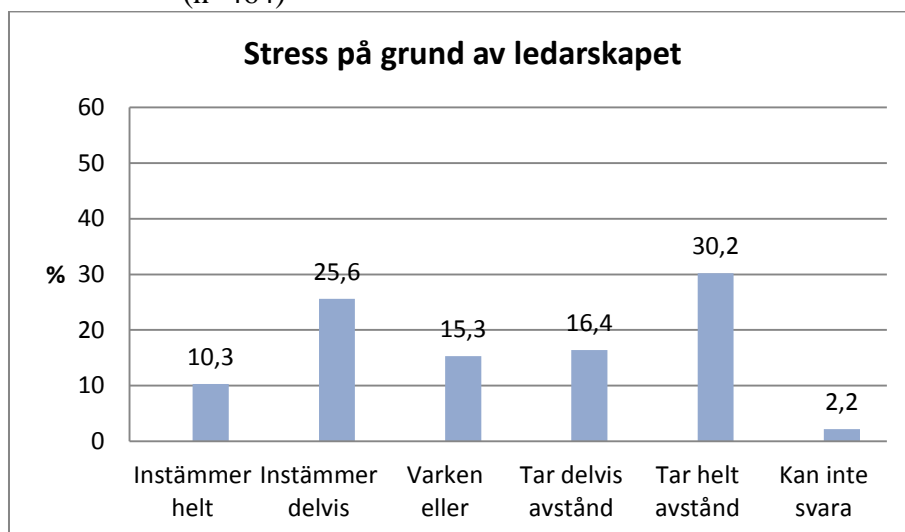
**Figur 11.2** Upplever du stress i ditt arbete pga. konflikter internt på arbetsplatsen alt. externt på fältet vid kontrollbesök?  
(n=464 - 465)



Nästan var fjärde (22,6 % har svarat instämmer helt/delvis) inspektör uppger att de upplever stress pga. konflikter internt på arbetsplatsen och nästan vart sjunde (14,7 % har svarat instämmer helt/delvis) inspektör uppger att de upplever stress pga. konflikter ute på fältet vid kontrollbesök.

Ledarskapet har stor betydelse för trivseln på arbetsplatsen för inspektörerna. Drygt var tredje inspektör (35,9 % har svarat instämmer helt/delvis) uppger att de upplever stress pga. brister i ledarskapet på arbetsplatsen.

**Figur 11.3** Upplever du stress i arbetet pga. brister i ledarskapet på arbetsplatsen?  
(n=464)

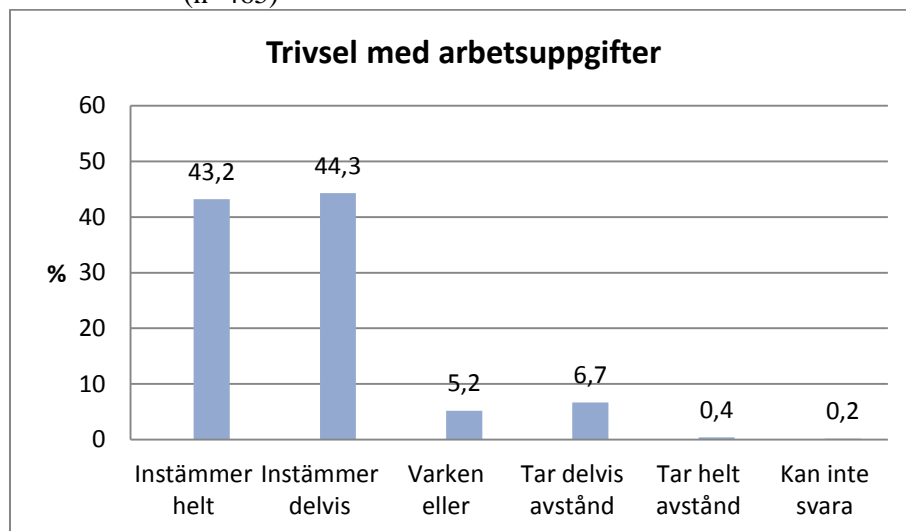


Exempel på olika stressande situationer pga. av brister i ledarskapet beskrivs av livsmedelsinspektörer:

- Med den gamle chefen som slutade för två år sedan mådde jag väldigt dåligt men var aldrig sjukskriven.
- Vid sjukanmälan måste vi ringa till vår chef och så ska vi finnas tillgängliga på telefon varje dag när vi är sjuka.
- Efter nio dagars sjukfrånvaro under en tremånadersperiod (varav fem dagar pga. operation) kallades jag in på samtal med min chef gällande min höga sjukfrånvaro. Det påverkar hur jag mår och klarar mitt arbete. Efter det vågade jag inte stanna hemma längre. Går till jobbet även när jag är sjuk.
- Förvaltningschefen är väldigt fyrkantig, okänslig och har svårt att individanpassa.
- Om jag är ledig en dag då vill jag ju inte prata med arbetsgivaren. Men då kan jag få höra dagen efter (när jag är tillbaka på jobbet) att jag måste gå att få tag på.
- Vår chef är ett stort arbetsmiljöproblem. Vi har inspektörskollegor som känner sig utsatta för kränkande särbehandling och mobbning av chefen. Chefen kan säga mycket obehagliga saker till oss medarbetare. Det finns chefer till chefen men då vi vänder oss dit får vi höra att det är "vårt" eget fel. De har inga planer på att göra något. Utan säger att de medarbetare som känner för det kan få gå och prata med psykolog.

Trivsel med arbetsuppgifterna har betydelse för inspektörernas hälsa.

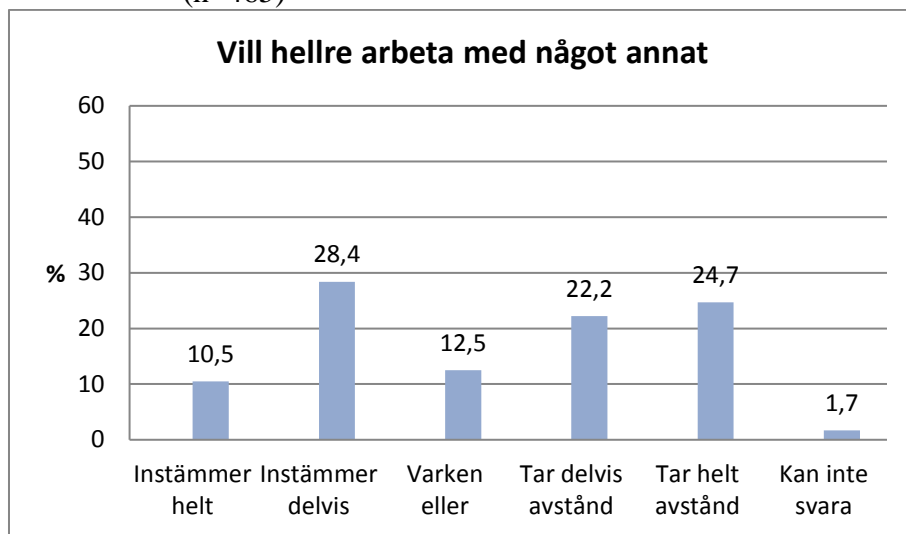
**Figur 11.4 Trivs du bra med dina arbetsuppgifter som livsmedelsinspektör?**  
(n=465)



De flesta (87,5 % har svarat instämmer helt/delvis) anger att de trivs med arbetet som livsmedelsinspektör.

Livsmedelsinspektörerna fick frågan om de hellre skulle vilja arbeta med något annat?

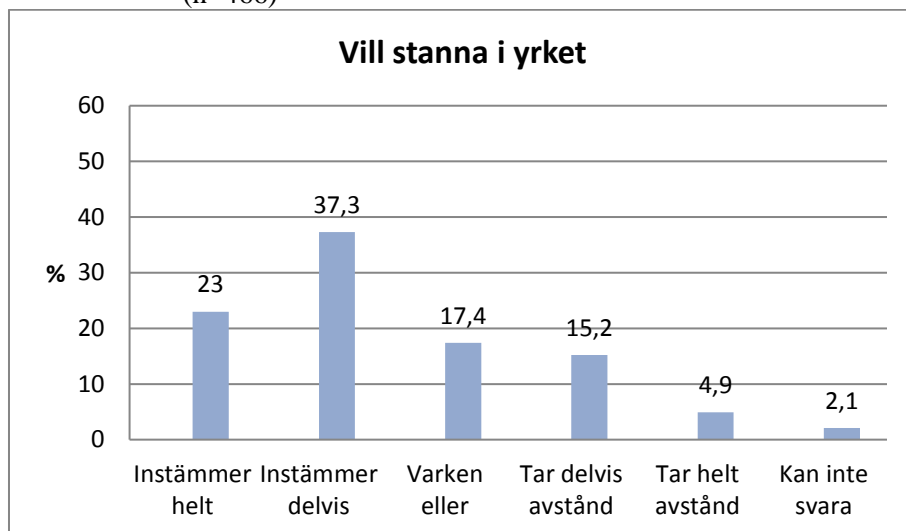
**Figur 11.5 Skulle du hellre vilja arbeta med något annat än det du gör nu?**  
(n=465)



Fyra av tio inspektörer (38,9 % svarade instämmer helt/delvis) uppger att de hellre skulle vilja arbeta med något annat.

”Det är ett psykiskt påfrestande arbete där det verkligen gäller att ha god självkänsla, skilja på sig själv som privatperson och inspektör samt lämna jobbet på kontoret när man går hem.”  
(Livsmedelsinspektör, enkät)

**Figur 11.6 Vill du stanna kvar i yrket i det fortsatta yrkeslivet?**  
(n=466)



Knappt en fjärdedel (23 % svarade att de instämmer helt) uppger att de vill stanna i yrket i det fortsatta yrkeslivet.

## Slutsatser

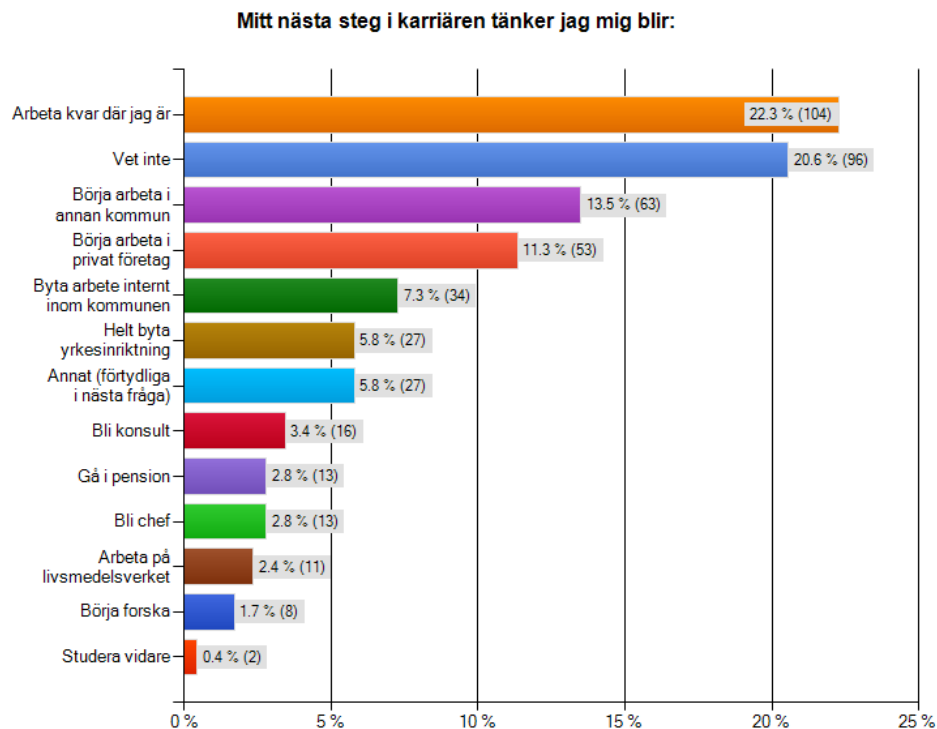
Drygt hälften (55 %) av livsmedelsinspektörerna anger att de känner stress pga. hög arbetsbelastning i arbetet. Stressymptom som inspektörer beskriver är t ex. svårt att koppla av på fritiden, huvudvärk, sömnproblem, nedstämdhet, depression, högt blodtryck, spänningar och värk i axlar, nacke och rygg. Arbetet som livsmedelsinspektör är framför allt psykiskt påfrestande. Långvarig stress har negativa effekter på individen och för arbetets utförande. "Möteshysteri" internt på arbetsplatsen "äter upp" arbetstid. Konflikter internt på arbetsplatsen upplevs i högre grad orsaka stress (22,6 % av inspektörerna) jämfört med konflikter i fält i samband med livsmedelskontroller (14,7 % av inspektörerna). Drygt en tredjedel (35,9 %) av inspektörerna uppger att de upplever stress pga. brister i ledarskapet på arbetsplatsen. De flesta (87,5 %) har svarat att de tycker att arbetet är intressant. Samtidigt uppger fyra av tio inspektörer (38,9 %) att de hellre skulle vilja arbeta med något annat. Knappt en fjärdedel (23 %) vill stanna kvar i yrket i det fortsatta yrkeslivet.



## 12. Karriärplanering

Under tema ”karriärplanering” får vi en inblick i vad inspektörerna tänker kring möjligheterna till karriär. Vilken syn har livsmedelsinspektörerna på engagemang i arbetet? Hur ser stödet ut för utveckling i arbetet? Till slut något om vad kommunen som arbetsgivare skulle behöva tänka på när det gäller verksamhetens utveckling.

**Figur 12.1 Livsmedelsinspektörerna upplever att utvecklingsmöjligheterna är begränsade**



Drygt en tredjedel (35,8 %) anger att de som nästa steg i karriären vill arbeta kvar där de är eller börja arbeta i en annan kommun. Vart femte (20,5 %) inspektör anger ”vet inte”. Resten (43,7 %) anger att nästa steg i karriären blir något annat än att arbeta som kommunal livsmedelsinspektör.

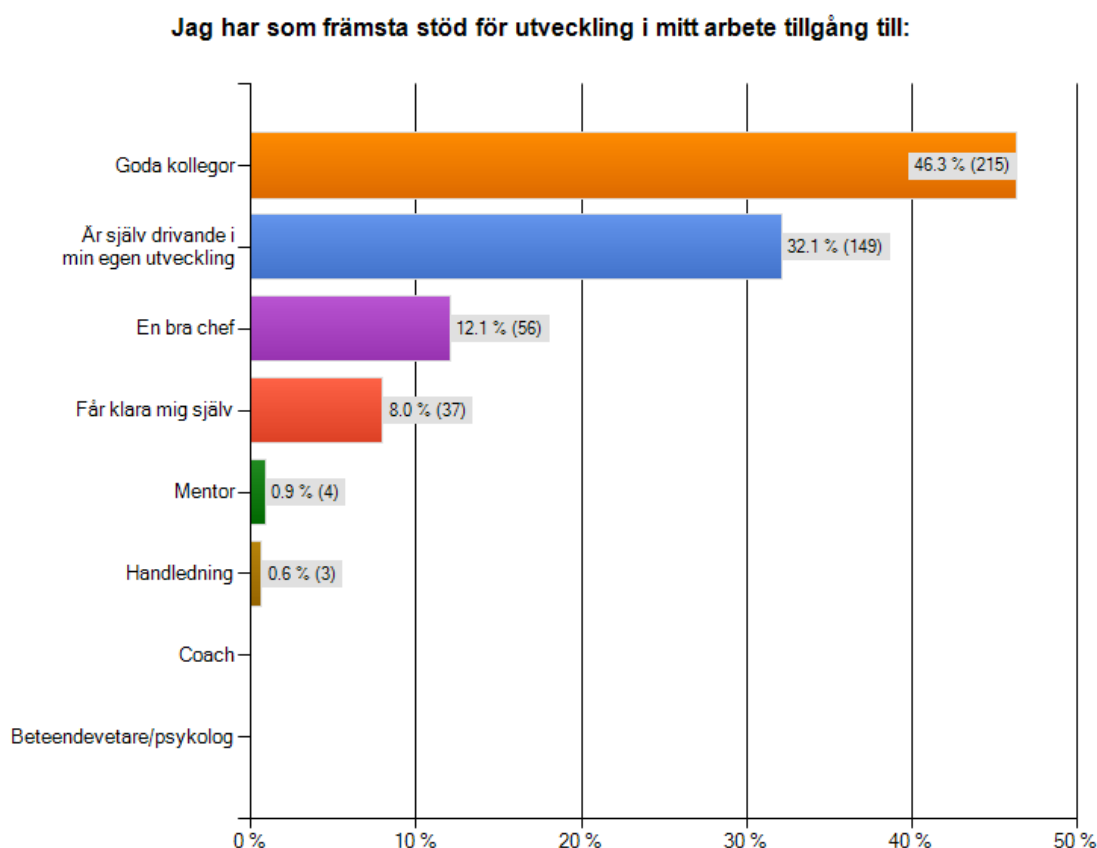
”Jag kan känna att jag har en väldig kapacitet att göra det bra och göra många inspektioner. Men i dagsläget finns det ingen anledning för mig att göra mitt bästa. För jag får inte betalt för det. Jag har lärt mig att hålla mig på en lagom nivå. För det är så kulturen är inom en sådan här verksamhet. Och då blir det man fostras in i slentrian i inspektionsvärlden. Hur ska man få inspektörer att hålla gnistan uppe? Vad kan man göra inom kommunal sektor? Det finns inga förmåner. Så börjar man värdesätta förmåner i kombination med lön då ligger man efter. Men just det här att det inte finns det här lilla extra. För det har plockats bort för att det är ”orättvist” och att vissa inte kan ha friskvårdstimme. Nej då ska inte vi ha det heller. Det kommer aldrig att vara rättvist. Men tar man bort bra saker då måste man fånga upp och kontra med någonting annat. Hos oss är allt borta. Inget julbord, ingen fruktkorg, ingen friskvårdstimme, ingen mjölk, alla små grejor i vardagen de finns inte. Jag har tampats lite själv med att det kan kännas lite inte meningslöst det är det väl inte. Men man tjuvar om samma grejor hela tiden. I min värld känns det lite lågstatus. Ja jag kan inte säga att jag känner mig ett med

inspektörsidentiteten. Det kanske har med min målbild att göra att jag aldrig har matats med att det är ett fint och bra jobb.”

(Livsmedelsinspektörer, fokusgrupp)

För att livsmedelsinspektörerna ska kunna göra bra och kvalificerat arbete krävs bra stödjande funktioner runt medarbetarna. Men vilket stöd har livsmedelsinspektörernas egentligen från organisationen? Det är uppenbarligen i hög grad kollegors förtjänst (46,3 %) och ”hjälp dig själv” (40,1 %) som gäller för utveckling i arbetet med livsmedelskontrollen.

**Figur 12.2 Stöd för utveckling i arbetet**



Endast vart tionde (12,1 %) anger att cheferna är främsta stödet i inspektörernas utveckling. Ytterst få (0,6 %) inspektörer har tillgång till handledning. Vilket skulle kunna vara värdefullt med tanke på många krävande möten med människor under yrkesutövningen.

”Det är viktigt att fånga upp inspektörer som är duktiga. Jag har sett alltför många som har varit så bra men som har slutat för de har inte fått något för det. De allra flesta flyttar till en annan kommun för att få närmare till jobbet. Eller för att få upp lönen några tusenlappar också. Sedan finns det de som ändrar riktning totalt och börjar jobba privat också. Det är ganska lätt häromkring med så många

kommuner. Helt plötsligt är det en tjänst ledig i en grannkommun och då är det en inspektör från en annan grannkommun som flyttar dit. Och så kommer någon från en annan grannkommun och flyttar dit. Det är hela tiden ett pusslande. Man tar inspektörer från varandra. Men alltså många gånger är gräset inte grönare på andra sidan. Du kommer kanske upp i lön och möjligtvis får du närmare till jobbet och du kanske får byta arbetsuppgifter. Men det är ju ganska SAMMA i alla kommuner.”

(Livsmedelsinspektörer, fokusgrupp)

För den som vill satsa på karriär och utveckling är kommunerna som arbetsgivare inte alltid det bästa alternativet. I takt med allt mer välutbildade medarbetare och krav på en fungerande offentlig sektor behöver också krav ställas på ett kompetent ledarskap. Cheferna ska ha förmåga att förvalta och utveckla det mänskliga kapitalet i organisationen. Chefer som inte fungerar i sin roll är en belastning för verksamheten och medarbetarna. En viktig fråga är hur kommunal sektor ska göra för att behålla och utveckla duktiga medarbetare.

”Om man är karriärlysten och karriärsugen och inte vill satsa på chefskap. Då ska man byta bransch. Du ska inte jobba kommunalt. Du kanske ska jobba privat med vinstdrivande. Här får det inte vara för bra heller. För då har du för mycket resurser. Du får inte tjäna för mycket pengar här. Det ska gå runt. Det får varken vara bra eller dåligt. Det är mellanmjölk.”

(Livsmedelsinspektörer, fokusgrupp)

## Slutsatser

Kommunala livsmedelsinspektörer upplever i hög grad att utvecklingsmöjligheterna är begränsade. Drygt en tredjedel (35,8 %) anger att de som nästa steg i karriären vill arbeta kvar där de är eller börja arbeta i en annan kommun. Vart femte (20,5 %) inspektör anger ”vet inte”. Resten (43,7 %) anger att nästa steg i karriären blir något annat än att arbeta som kommunal livsmedelsinspektör. Även om de skulle vilja göra ett bättre arbete så finns det få stödjande funktioner runt inspektörerna som skulle underlätta. Det är i hög grad kollegors förtjänst (46,3 %) och ”hjälp dig själv” (40,1 %) som gäller för utveckling. Endast vart tionde (12,1 %) anger att cheferna är främsta stödet i inspektörernas utveckling. Ytterst få (0,6 %) inspektörer har tillgång till handledning.

## Konklusion och slutkommentarer

Frågeställningar som har undersökts i projektet är:

1. Under vilka förhållanden arbetar livsmedelsinspektörerna i kommunerna?

Arbetet som livsmedelsinspektör är likartat i alla kommuner eftersom det är samma lagstiftning och det är samma typ av kontrolluppdrag som ska genomföras. Livsmedelsverket har det övergripande ansvaret i landet. Vanligast är att en livsmedelsinspektör arbetar i en kommunstorlekt med 10 001 – 25 000 invånaren, vilket innebär att inspektörerna också ofta har andra arbetsuppgifter som t ex. tillsyn enligt miljöbalken. I de minsta kommunerna (färre än 5 000 kommuninvånare) finns det inspektörer som arbetar ensamma, medan stora miljöförvaltningar i storstäderna har ett större antal livsmedelsinspektörer.

2. Hur upplever livsmedelsinspektörerna själva sin arbetssituation?

Många livsmedelsinspektörer är välutbildade för sin arbetsuppgift. De känner att det är ett viktigt och intressant arbete. Likväl berättar många livsmedelsinspektörer om att de inte känner sig särskilt stolta över sitt arbete. Inspektörerna berättar om chefer som inte engagerar sig eller inte har kunskaper om livsmedelskontrollen. Ledarskapet skulle behöva utvecklas så det i högre grad stödjer livsmedelsinspektörerna i deras arbete. Det är ganska vanligt att livsmedelsinspektörerna tycker att cheferna inte räcker till. Samtidigt finns det naturligtvis bra chefer också.

3. Hur vanligt förekommande är det med hot och våld mot livsmedelsinspektörer?

Hot och våld förekommer inte varje dag. Likväl är det många inspektörer som råkar ut för det i olika grad. Det händer ibland och det kan hända snabbt och oväntat. Det inträffar oftare vid arbete ute på fältet men kan även förekomma inne på kontoret. Livsmedelsinspektörer arbetar i regel ensamma ute på fältet. Samverkan med polis skulle behövas i högre grad som ett led i förebyggande arbete mot hot och våld för att i högre grad kunna identifiera verksamheter med koppling till kriminell verksamhet. Förhöjd risk att råka ut för hot och våld föreligger vid anmälningar om matförgiftningar och vid stängning av livsmedelsverksamheter.

4. Förekommer otillbörlig påverkan?

Otillbörlig påverkan förekommer. Politiker och högre kommuntjänstemän försöker ibland på olika vis att få inflytande på myndighetsarbetet, ofta i syfte att ”främja” det lokala näringslivet eller att kommunala verksamheter ska behandlas lindrigare vid tillsyn.

5. Vilka utvecklingsmöjligheter finns i yrket?

Utvecklingsmöjligheterna är begränsade. Organisationerna är platta och det finns få möjligheter att göra karriär. Många inspektörer förkovrar sig istället genom att bli duktigare inom olika sakområden.

6. Är det ett yrke som livsmedelsinspektören vill och kan stanna i under hela arbetslivet?

Endast 23 % uttrycker att de vill stanna kvar i yrket under sitt fortsatta yrkesliv. Anledningar till detta kan vara att de efterlyser bättre löner, bättre status och uppskattning, få utvecklingsmöjligheter, bättre ledarskap, att i högre grad kunna utnyttja sin utbildning i sitt arbete. Livsmedelsinspektörer riskerar också att bli psykiskt slitna med åren. Därför finns all anledning att hitta möjligheter som underlättar vardagens arbete.

7. Vilka drivkrafter finns hos inspektörerna själva för att lyfta yrket?

Livsmedelsinspektörer som har svarat på enkäten och deltagit i intervjuer och fokusgrupper visar att det finns ett engagemang och en vilja att utveckla yrkesrollen. Samtidigt så sitter inspektörerna ”fast” i uppdraget som inspektör. Det finns inte så mycket att utvecklas inom såvida de inte vill bli chefer eller byter jobb till annan sektor.

Sammanfattningsvis visar projektet att livsmedelsinspektörerna på flera vis har en utsatt arbetssituation. Det förekommer hot och våld samt otillbörlig påverkan vid arbete ute på fältet men även inne i organisationen. Många livsmedelsinspektörer känner att deras kunskaper och kompetens inte alltid tas tillvara av arbetsgivaren. Ledarskapet för inspektörerna behöver i högre grad utvecklas för att förvalta och utveckla det mänskliga kapital som faktiskt finns. En viktig fråga är hur kommunal sektor framöver ska göra för att bli en mer attraktiv arbetsgivare. Livsmedelskedjan behöver duktiga och kompetenta livsmedelsinspektörer som bidrar till utveckling och höjer kunskapsnivån kring livsmedel i matlandet Sverige. Om livsmedelskontrollen i kommunerna ska höjas i kvalitet, om inspektörerna ska tycka det är värt att vara kvar i yrket, om de ska orka hålla glöden uppe under ett helt arbetsliv så finns anledning att se över arbetssituationen för inspektörerna. Det finns med andra ord många hinder att hantera men också många möjligheter för landets livsmedelsinspektörer.

## Kommunikation och kunskapsförmedling

Av enkätens resultat sammanställdes en deskriptiv rapport: "Livsmedelsinspektörernas arbetssituation – en resultatsammanställning" (Horn af Rantzien, 2014). Länken till rapporten skickades ut till de kommunala livsmedelsinspektörerna per mail som en återkoppling.

Rapporten har fått stor spridning och har hittills (juni, 2015) över 3 000 nedladdningar. Rapporten kan laddas ned fritt från SLU:s databas Epsilon:

<http://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:slu:epsilon-e-1845>

Miljösamverkan Stockholms län (MSL) lade ut länken till rapporten på sin hemsida våren 2014. MSL bidrar till utveckling och effektivisering av de kommunala miljökontorens arbete. MSL gör detta genom att skapa förutsättningar för gemensamma samverkansprojekt och informations- och utbildningsinsatser. Kommunerna i Stockholms län, Länsstyrelsen i Stockholms län (miljöskyddsenheten) och Kommunförbundet Stockholms län (KSL) driver gemensamt MSL:

<http://www.miljosamverkanstockholm.se/web/page.aspx?refid=40&newsid=145015&page=14>

En reporter från Radio Malmöhus, P4 gjorde en intervju med Katarina Horn i juni 2014 med anledning av rapporten "Livsmedelsinspektörernas arbetssituation – en resultatsammanställning". Inslaget sändes även på nationell radio på Ekot i början av juli 2014.

<http://sverigesradio.se/sida/artikel.aspx?programid=96&artikel=5904106>

Radio Malmöhus inslag uppmärksammades i juli 2014 av fackförbundet SACO-Naturvetarna som organiserar många av landets livsmedelsinspektörer:

<http://www.naturvetarna.se/Om-oss/Medlemsartiklar/Hot-mot-livsmedelsinspektorer-uppmarksammas/>

Nättidningen FoodMonitor (med redaktion i Karlstad) uppmärksammade också rapporten:

<http://www.foodmonitor.se/index.php/bransch-produktnytt/2822-fyra-av-tio-livsmedelsinspektorer-utsatta-for-hot-eller-vald>

Samt Tidningarnas Telegrambyrå (TT) så rikets dagstidningar från nord till syd skrev också om rapporten. Bara för att ta några exempel:

Norrbottnen Kuriren: <http://www.kuriren.nu/nyheter/hot-vid-kontroll-av-restaurang-7708967.aspx>

Dagens Nyheter Debatt: <http://www.dn.se/debatt/hot-och-vald-vardag-for-manga-livsmedelsinspektorer/>

Även SLU skrev om rapporten på universitetets hemsida: <http://www.slu.se/sv/om-slu/fristaende-sidor/aktuellt/alla-nyheter/2014/4/slu-rapport-fyra-av-tio-livsmedelsinspektorer-utsatts-for-hot-och-vald/>

Våren 2015 skrev Brottsförebyggande Rådet (BRÅ) om rapporten med anledning av tema hot och våld och otillbörlig påverkan i rapporten: Hot och våld – om utsatthet i yrkesgrupper som är viktiga i det demokratiska samhället. I BRÅ:s rapport finns ett kapitel om ”anställda i kommuner och landsting” där omnämns enkätstudien om livsmedelsinspektörerna:

<https://www.bra.se/bra/publikationer/arkiv/publikationer/2015-04-29-hot-och-vald.html>

Livsmedelsverket i samverkan med Sveriges Kommuner och Landsting (SKL) anordnade en Nationell kontrollkonferens på Arlanda den 4-5 maj 2015 dit omkring 400 var anmälda dvs. nära hälften av alla som arbetar med livsmedelskontroll i Sverige (Livsmedelsverket, 2015). Konferensen samlade inspektörer och chefer i kommuner, länsstyrelser och Livsmedelsverket. Syftet med konferensen var att stärka kvaliteten i den svenska livsmedelskontrollen. Professor Peter Lundqvist var inbjuden som en av talarna på konferensen för att berätta om dels projektet om ”Möjligheter och hinder i inspektörers yrkesroll med speciellt fokus på livsmedelsinspektion” dels om ledarskapet för livsmedelskontrollen utifrån resultat från projektet.

Delar av resultatet kommer Katarina Horn att prata om på ett seminarium om ”Hot och våld i arbetslivet” vid Forum för Arbetslivsforskning (FALF) nationella arbetslivskonferens ”Arbetslivets förhållanden och villkor – mellan kontinuitet och förändring den 10-12 juni 2015 i Landskrona som anordnas av Centre for Work, Technology and Social Change (WTS) vid Lunds universitet:

<http://falf.se/falf2015/program/>

Fler intervjuer är inbokade framöver. Nu närmast med frilandsjournalisten Mats Utbult och veckan därpå med två kommunala livsmedelsinspektörer från Professionsföreningen ”Miljö och Hälsa” inom fackförbundet Naturvetarna som vill skriva en artikel om projektet.

## Litteratur

Brottsförebyggande rådet, BRÅ (2015): Hot och våld. Om utsatthet i yrkesgrupper som är viktiga i det demokratiska samhället. Rapport 2015:2, Stockholm

Ekonomistyrningsverket (2015): [www.ekonomistyrningsverket.se](http://www.ekonomistyrningsverket.se) (2015-05-20)

Horn af Rantzien, K. (2014): Livsmedelsinspektörernas arbetssituation – en resultatsammanställning. Sveriges Lantbruksuniversitet. Rapport 2014:13. Fakulteten för landskapsarkitektur, trädgårds- och växtproduktionsvetenskap. Alnarp. SLU Epsilon: <http://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:slu:epsilon-e-1845>

IBM SPSS Statistics for Windows, Version 22.0, Armonk, NY: IBM Corp.

Lidö, L; Yibrah, H. (2014): Livsmedelskontroll Projekt Redlighet på restauranger och pizzerior, Samhällsbyggnadsförvaltningen, Vallentuna kommun.

Livsmedelsverket (2013): Handbok Revision av lokala kontrollmyndigheters livsmedelskontroll, fastställd 2013-02-20

Livsmedelsverket (2015): Kontrollhandbok del 8 Provtagning för kontroll av redlighet. [www.livsmedelsverket.se/.../kontrollhandbok-provtagning-del-8.pdf](http://www.livsmedelsverket.se/.../kontrollhandbok-provtagning-del-8.pdf)

Survey Monkey Inc., Palo Alto, California, USA

Visita (2015): Bransch- och arbetsgivarorganisation för den svenska besöksnäringen, hemsida: [www.visita.se](http://www.visita.se) (2015-05-12)

Wiktionary (2015): <http://sv.wiktionary.org/wiki/inspekt%C3%B6r> (2015-06-05)